ИВАН ШИШКИН

Бессистемное руководство
повара с рецептами
и эскизами татуировок

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Иван Шишкин — один из основателей и идеолог кухни московского ресторана Delicatessen. Десять лет назад он начал печь хлеб и готовить обеды в складчину. Сегодня он неоднократный участник фестиваля Omnivore, движущая сила ресторанных проектов в России и на Украине, автор книги "Съедобное несъедобное" и курса лекций о еде в собственном кафе "Юность". "Под фартуком. Бессистемное руководство повара с рецептами и эскизами татуировок" — компендиум знаний и представлений Шишкина о том, как устроена жизнь повара, как выглядит работа ресторана снаружи и изнутри: что такое вкусная еда и как ее придумывать, как обращаться с ножами и плитами, сколько ингредиентов должно быть в тарелке и как планировать экономику своего заведения, чтобы не прогореть. Редактор книги — Роман Лошманов, главный редактор сайта "Еда. ру", иллюстратор — совладелец Delicatessen Евгений Самолетов, чьи рисунки на бирдекелях стали визитной карточкой места.

- Иван Шишкин
  - ○
  - ○ Кто я такой
  - ○ ЗНАНИЯ
    - ■
    - ■ Зачем готовить еду
    - ■ Что такое вкусная еда
    - ■ Как открыть ресторан с нуля
    - ■ Где учиться на повара — и стоит ли это делать
    - ■ Может ли повар стать богачом
    - ■ Закончится ли эйфория от поваров
    - ■ Нужны ли кулинарные книги
    - ■ Как правильно читать и понимать рецепты
    - ■ В чем польза поварского жаргона
    - ■ Как придумывать еду
    - ■ Нужна ли меню мифология
    - ■ Чем удивлять
    - ■ Что важнее: шоу или смысл
    - ■ Сколько вкусов различает человек
    - ■ Как избежать опасностей на кухне
    - ■ Почему еду вкуснее есть руками
    - ■ Как я отношусь к веганам и постящимся
    - ■ Существует ли неполезная еда
    - ■ Может ли один продукт быть самодостаточным

- Все ли едят одинаково
- Надо ли шефу ходить в другие рестораны
- Что такое хороший ресторан
- Как решать ножевые уравнения

- УМЕНИЯ
  -
  - Что значит для повара чугун
  - За что повару любить хоспер
  - Зачем на самом деле нужен пароконвектомат
  - Что такое правильно-температурные технологии
  - Почему термометр необходим
  - Что выбрать — индукцию, электричество или газ
  - Как не выбрасывать еду
  - Почему не надо делать из ферментации культа
  - Как перестать бояться и полюбить глутамат
  - Мыть или не мыть
  - Как есть острое
  - Как есть сырое мясо
  - Как сделать идеальный омлет
  - Как готовить странные части животных и растений
  - Как готовить большие куски
  - Запечатывается ли мясо на самом деле
- ПРОДУКТЫ
  - Что лучше — органическое или индустриальное
  - Замороженные продукты или свежие
  - Как отличить сезонную правду от сезонного лукавства
  - Почему импорт — это новая роскошь
  - Почему вино — не гастрономический напиток
  - Как не дать себя одурачить с выдержанным мясом
  - Почему мраморное мясо — не лучшее мясо на свете
  - Как отличить козлятину от баранины
  - Почему козье молоко не полезнее коровьего
  - Съедобно ли цельное зерно
  - Какую сказку рассказывает бездрожжевой хлеб
  - Как отличить крупу от злаков
  - Почему полба — это не спельта
  - Какими бывают соль и соли
  - Почему сахар — это самодостаточный продукт
  - Что хорошего в жире
  - Можно ли жарить на оливковом масле

- Как пальмовое масло стало неизбежностью
- Для чего нужны уксусы
- Как отличить перец от не перца
- Почему мороженое — это супердесерт

○ РЕЦЕПТЫ
- Вареные яйца
- Манная каша и какао без комков
- Плавленый сыр
- Квашеные лимоны
- Кимчи из брюссельской капусты
- Сирача
- Консерва круда
- Бёрмонте
- Жю
- Сверхбыстрый голландский соус
- Драники
- Черные вафли из заварного теста
- Рыбные палочки
- Соус с щучьей икрой
- Bread and butter pickles
- Тартар имени 32-й улицы
- Тартар «Юность»
- Пеммикан
- Устричный крем
- Чаван-муши с икрой и молоками
- Луковый суп без лука
- Тыквенный суп
- Хлебный суп
- Сэндвич с индейкой и луковым сиропом
- Гороховый кисель
- Фиолетовый чикен райс
- Отак-отак
- Маринованный голубь
- Паэлья-мутант из полбы
- Пармантье
- Хлеб в казане без замеса
- Быстрый кекс «Столичный»
- Черемуховые полбяные пряники
- Морковный торт без моркови
- Неправильный стики-тоффи
- Четыре вида мороженого
- Мороженое из простокваши и тоника
- Мороженое из моченых яблок
- Мороженое из виили

- Кукурузное мороженое
- Кокосовая сгущенка
- Паннакотта из натто

○ Благодарности

Иван Шишкин
Под фартуком. Бессистемное руководство повара с рецептами и эскизами татуировок

Под редакцией Романа Лошманова
С рисунками Евгения Самолетова и фотографиями автора

Кто я такой

Когда мне было пять лет, я помогал бабушке на кухне. Месил тесто для пирогов. То самое, «хрущевское». Тогда она сказала мне: «Какой молодец, видать, поваром станешь!» В одной из моих детских книжек был нарисован повар. Румяный клоун в белом колпаке улегся на развороте, весь в муке и со скалкой. Образ, бесконечно далекий от мужественного водителя мусорной машины. Я прошептал себе под нос: «Повар — нет!»

Спустя лет десять я готовил в русской печи пшенную кашу с брюквой на большую и веселую компанию. Деревенский дом моего дальнего родственника был выстроен рядом с территорией заброшенного коровника. Метр черного перегноя родил невероятные овощи, одновременно гигантские и удивительно вкусные. Брюква с пушечное ядро, морковь толщиной с руку, тыква с автомобиль. Помимо этого — безумие бобовых и зелени. Я собрал довольно странную начинку, но каша в ведерном чугунке получилась отменной. Вечеринка удалась. В тот вечер второй раз в жизни мне напророчили дорогу в повара. А ведь в голове я уже выстроил свою карьеру ученого-химика. Однажды я едва не разнес квартиру взрывом, обжег глаза и повредил руки. Это было страшно, но занимательно. И, хотя сейчас химия находит себе мирную роль в современной кухне, тогда я был слишком высокомерен, чтобы выбрать путь повара.

С тех пор я поменял горсть профессий и в каждой был счастлив и даже, наверное, успешен. И всегда готовил. На «картошке» работал в кухонной бригаде, в походах варил кашу из самодельных сублимированных продуктов, делал на лабораторном оборудовании классный самогон и перцовку, замораживал жидким азотом опасное мороженое из пива с водкой и подавал его на вафельном тортике. Ловил кур и запекал, обмазав глиной, в летней школе по химии и математике, косил маслята на опушках в Финляндии, коптил рыбу на Селигере и готовил гуляш для соседей в здоровом котелке на заднем дворе своего дома в Баварии. Ну и знакомился с шефами приличных заграничных ресторанов, путешествуя по работе. Сам не знал тогда еще — зачем.

Время шло, мне уже исполнилось тридцать пять, когда мой товарищ пришел ко мне в гости со словами: «Ты же хорошо готовишь, давай кормить людей. Можно сделать нелегальный подпольный ресторан». Это была ловушка, хоть тогда и неосознанная. Между «хорошо готовлю» и рестораном лежит галактическая дистанция. Но это сегодня я отговариваю молодых

коллег, которые пытаются оказаться на кухне моих ресторанов, быстро научиться всему и однажды утром проснуться знаменитыми шефами. Говорю им: «Забудь, не надо, зачем это тебе!» Тогда же я сам не мог устоять. Такой соблазн — взяться за что-то одновременно новое и хорошо известное. Я же хорошо готовил! И тут все завертелось. Обеды в складчину, частные вечеринки со странной едой, разговоры и мечты, а между делом — практика, чтение, разговоры и — хлеб, хлеб, хлеб. Я пек ежедневно, как будто от этого зависела моя жизнь. В каком-то смысле это оказалось правдой. Я принес в редакцию, где работал в тот момент, свой хлеб и свою ветчину. В обед зам главного, набив рот, не очень четко, но достаточно внятно произнес: «Кто-то занимается не своим делом». Я принял это на свой счет. Я прожужжал друзьям все уши о своей страсти, и в 2010 году мы открыли кафе Delicatessen. Позже мы пережили наш вагончик с едой «Дары природы» и микрозакусочную с сэндвичами «Бутербро», а недавно запустили кафе «Юность», которым управляет наша молодежная сборная.

Сейчас мне сорок пять, и моя повседневность разделена на две равные части — московскую и львовскую.

В Москве мы с партнерами командуем двумя небольшими ресторанами. Готовим и наливаем. Классические и необычные, простые и слишком запутанные коктейли встречаются на стойке с самой разной едой, противоречивой и комфортной одновременно. Мы всегда выкручиваем все ручки до упора. Мы делаем это хорошо. За восемь лет собралось немало выпускников, наших работников и учеников, которые прошли через школу Delicatessen и «Юности». Одни приобрели профессию, остались и до сих пор работают с нами, настоящие звезды. Другие пошли дальше, выше или глубже. С кем-то мы просто расстались друзьями. Кто-то оказался дураком или негодяем, такие тоже бывают.

А во Львове, где я работаю уже четыре года с молодой и энергичной командой рестораторов! Fest, у нас в штате под три сотни поваров, и нам все мало. Растет новое талантливое и свободное поколение. Масштаб задач — умопомрачительный. От кофе до крафтового пива, от мегатонн свиных ребер к мировому господству.

Где бы я ни работал, ученики и коллеги — самая главная ценность моей профессии. Наравне с людьми, которые доверяют нам, едят у нас, пьют и уходят довольными. И главное — делают все это совершенно добровольно. Возможно, потому что мы пытаемся дать больше, чем от нас ждут. Эта книга о том, «как стали делать», что мной движет, как, я считаю, должно быть

правильно — и вообще что у повара под фартуком.

Манифест шефа

Учись, работая. Практику не заменить никакими тренингами или лекциями. Каждый повар должен порезаться и обжечься, и не по одному разу: зато потом будете удивлять знакомых, ловко нарезая луковицу и подкидывая блины на сковороде. Хорошо бы освоить еще несколько трюков, чтобы выделяться из толпы, хотя, если честно, далеко не все повара всерьез хорошо владеют инструментом.

Учись, читая. Есть буквально несколько приличных профессиональных журналов, достойные тщательного регулярного изучения, и примерно три сотни кулинарных или около того книг, которые нужно прочитать каждому. В основном они на английском и французском языках, так что вывод: шеф без знания языков неполноценен. Хорошо бы еще, конечно, химию и биологию тоже знать.

Безжалостно меняй команду, если чувствуешь отсутствие поддержки. Личная верность на кухне не менее важна, чем профессиональные навыки. Надо всегда помнить, что незаменимых людей на самом деле не бывает, а в крайнем случае все можно сделать самостоятельно, включая мытье посуды. Многие так и делают, это не позорно и очень бодрит.

Шеф на кухне ресторана всегда одинок и уязвим, какой бы властью он ни обладал. Даже самый последний заготовщик может с легкостью руинировать всю подачу своей небрежностью — а сотрудников в ресторане зачастую несколько десятков. Чем выше статус повара, тем выше цена его ошибки. Риск огромен: никогда не знаешь, откуда ждать подвоха.

Профессия повара — это один из самых неверных путей стать миллионером. С пониманием этого свыкаешься довольно быстро — что сразу настраивает на конструктивный лад. Ежедневная работа на кухне, придумывание новой еды, пробы и проработки создают утомительную, но умиротворяющую рутину.

«Не есть после шести» — не для повара. Во время работы мозг включает защитный барьер — и на кухне есть не хочется, к тому же за день много всего напробуешься. Каждая следующая тарелка на раздаче — это всего лишь работа, и домой почти всегда приходишь голодным.

Всегда общайся с людьми, которые едят твою еду. Между шутками и прибаутками можно выяснить много для себя интересного. Это и адреналин, и удовольствие, источник

сомнений, страхов и одновременно уверенности в себе и своих людях. И еще я всегда требую от гостей, чтобы еда не оставалась на тарелке. Стараюсь делать это вежливо, они смеются, но на всякий случай доедают.

Кратчайший путь к потребителю — шашлычная на улице: мгновенная обратная связь, диалог, открытая, голая кухня. Незаменимый, ценнейший коммуникационный практикум, а также школа быстрой и чистой работы на виду у всех. Будь моя воля, я заставлял бы всех поваров стажироваться в уличных ларьках. Кстати, практика в роли официантов тоже была бы очень полезна.

Любой хороший повар покрыт татуировками трех цветов. Это синяя сетка вен на ногах. Это белые шрамы на пальцах от порезов. Это красные пятна на руках от ожогов. Французский флаг, символ современной кулинарии. А для тех, кто хочет большего — эскизы на страницах этой книги.

Сколько ни тренируйся, сколько ни работай, будь ты хоть шеф шефов, от лука все равно будешь плакать.

А вообще, главное — чтобы всегда было весело. Ну и не жалеть заварки.

Иногда достаточно знать и не уметь.
Навык — дело времени, а знание
и понимание — абсолютное требование
в любой профессии. Умелый всегда
будет впереди, но именно ученый
скажет, как делать правильно. Сочетать
и то и другое — высший пилотаж.

ЗНАНИЯ

FOOD
СДЕЛАЛ ИЗ
ОБЕЗЬЯНЫ
ЧЕЛОВЕКА

Зачем готовить еду

Что такое кулинария? Это процесс приготовления еды из сырых, необработанных продуктов с использованием термообработки и без нее. Технология превращения продуктов растительного, животного и минерального происхождения в пищу, вкусную и столь необходимую для существования человека.

Кто-то обязательно скажет: «Обезьяна тоже готовит себе еду — она чистит банан. Слон раскалывает сладкие плоды, а белочка выковыривает орешек из скорлупы». Но это скорее добыча еды, распаковка. И еще важно, что человек полностью приготавливает еду заранее, до того, как ее съесть: он не просто создает кусок еды, а организовывает процесс ее поедания, трапезу. Готовить — значит делать еду заранее и съедать то, что получил.

Сейчас я совершенно волюнтаристски обозначу несколько критических точек развития кулинарии, которые повлияли на развитие человеческой цивилизации в целом.

Есть гипотеза о том, что навык использования огня повлиял на появление человека как вида. В ней масса слабых мест, она не доказана в нюансах, но, похоже, значительная доля правды в ней есть. Ученые считают, что этот навык развивался в течение многих сотен тысяч лет, первые свидетельства применения огня относятся ко времени около 1,5 млн лет назад, а уже 250 000 лет назад он был уже повсеместно распространен. То, что люди, которые как раз становились Homo sapiens, смогли есть термически обработанную еду, дало им гораздо больше энергетических веществ и сэкономило время на сам процесс питания. Их мозг получил время и энергию на развитие, они смогли безопасно жить на земле, а не перемещаться по деревьям, таким образом, они стали жить более плотными семьями, более оформленным социумом. И даже чисто биологически человек эволюционировал: размер челюстей уменьшился, головной мозг, напротив, увеличился, центр тяжести тела переместился, что способствовало прямохождению, и желудочнокишечный тракт также претерпел изменения, заметно укоротился и приспособился к перевариванию термически обработанной пищи, как животной, так и растительной.

Использование огня позволило сделать еду не только более полноценной, но и более безопасной — тут и банальная дезинфекция, и уничтожение паразитов, и расщепление различных токсинов, что сделало множество продуктов съедобными. Есть же масса растений, которые в сыром виде ядовиты (например, корень маниока или множество

разновидностей фасоли), а в приготовленном — служат весьма ценным источником полезных веществ.

Что бы ни говорил нам Энгельс, не труд, а, возможно, именно кулинария сделала из обезьяны человека. Получается, мы готовим для того, чтобы быть и оставаться людьми.

Несмотря на то что потом произошло громадное количество разнообразных событий, начиная от приручения домашнего скота и заканчивая появлением различных культур и расселением человека по миру, следующей критической точкой я считаю появление хлебопечения. Около 10 000 лет назад люди научились собирать крахмалистые зерна, растирать их камушком о камушек, получать из них грубую муку, смешивать ее с водой и делать лепешки.

Поразительно, как одно такое малое движение смогло сместить целый цивилизационный поезд на другие рельсы. Да, можно пожевать спелый колосок пшеницы или пророщенные зерна и даже получить из них некоторые ценные вещества. Но ценность любых колосков или зернышек по сравнению с хлебом просто ничтожна. Я уже не говорю про современный высокотехнологичный хлеб, богатый текстурами и ароматами, но даже если взять примитивную лепешку из дикой пшеницы-однозернянки, смешанной с водой, заквашенной естественным образом и испеченной на камушке, — она же так вкусна!

Люди постепенно учились использовать стихийный мир бактерий и ферментировать разные продукты, в том числе эту кашицу из муки и воды. И тот факт, что хлеб оказался вкусным и полноценным, подтолкнул людей к тому, чтобы не только собирать зрелые колосья, но и специально их выращивать. Так появилось сельское хозяйство. Оно в свою очередь породило класс людей, которые кормили население, — а остальные получили свободное от добычи еды время и стали заниматься чем-то другим: появилось социальное расслоение, возникли профессии. Понятно, что это процесс не линейный и не происходит из одной лепешечки, но тем не менее. Ведь очень важно и то, что хлеб — абсолютно рукотворный продукт. Можно поесть жареного мяса животного, в которое случайно ударила, например, молния или которое сгорело во время лесного пожара. Наверное, можно даже каким-то совершенно случайным образом попробовать кислого молока. Но хлеб требует целенаправленных манипуляций, которые создают совершенно новый продукт. Его мог сделать только очень изощренный ум, который активно работал над тем, чтобы получить более ценную еду.

Дальше был путь по инерции: люди пекли лепешки, выращивали коров, собирали молоко, делали сыр, выращивали

виноград ради вина — все это в течение нескольких тысяч лет происходило без особенного прорыва. Распад средиземноморских империй тоже никак не ускорил процесс, а средневековье так вообще все затормозило. Потом люди стали больше путешествовать, транспортировать специи — и наконец Христофор Колумб доплыл до Америки и привез оттуда невиданные продукты.

Колумбов обмен — это третья критическая точка, сверхважная веха. Сейчас уже невозможно представить, как мы вообще могли жить без подсолнечника, помидоров и картофеля, но без Колумба не было бы также кофе в Сальвадоре, бананов в Эквадоре и апельсинов во Флориде.

Продовольственный обмен между Старым и Новым Светом создал современную кулинарию — и даже современные европейские национальные кухни. Они начали развиваться примерно в XVII–XVIII столетиях, и где-то к концу XIX века, века национализма, люди начали воспринимать определенную еду как способ своей артикулированной национальной идентичности. Еда и сейчас остается едва ли не основным, если не единственным фактором, через который люди себя идентифицируют как часть того или иного народа: мы готовим определенные блюда потому, что хотим оставаться самими собой и в этническом смысле. И тем более поразительным выглядит тот факт, что знаковые ингредиенты многих национальных кухонь появились в них именно в XIX веке, примерно в последней трети. Так что Колумба можно было бы назвать провозвестником грузинского кулинарного национализма. Или итальянского. Или белорусского.

На рубеже XIX-XX веков стали появляться связанные с кулинарией удивительные агрегаты, и четвертой критической точкой стало появление массового холодильного оборудования. Возможность сделать запас большого количества еды очень надолго, практически навсегда, коренным образом поменяла парадигму человеческого питания. Прежде всего, холодильники и морозильники породили современную систему быстрого питания, которая использует полуфабрикаты высокой степени готовности и безопасности. Но главное — они поменяли процесс принятия пищи.

Совместное поглощение еды — важный социальный акт, который восходит, наверное, еще к пещерным временам, когда у людей не было возможности сохранить пищу надолго: ее надо было съесть именно тогда, когда она приготовлена. Все сели, одновременно поели — и таким образом племя или семья укреплялись. Современные технологии позволяют нам роскошь

есть индивидуально и получать еду в любой удобный момент в любом удобном количестве. Приготовление еды как социальный акт потихоньку отмирает, но все же пока мы так или иначе готовим и едим еще и для того, чтобы быть вместе с другими людьми.

Скажу, наконец, почему вообще готовлю я — и почему делаю это в ресторане.

Вот пример: как человек наконец понимает, что он стал отцом. Еще буквально накануне вечером он думал: «Только бы детки были здоровыми, и пусть делают что хотят, веселятся, развлекаются, у них впереди вся жизнь». Он ложится спать, а с утра просыпается от мысли: «Я лучше знаю, что им надо!» Все, человек готов, он стал отцом. Так и осознание того, что ты знаешь, как приготовить еду, дает адреналиновое ощущение: ты знаешь что-то, чего другие могут не знать.

Кроме того, это способ реализации, адреналин миссии: когда готовишь в ресторане, ты в состоянии непрерывного бодрствования и ощущения того, что ты успешный и ловкий. Каждая тарелка, которая уходит в зал, — это моя самореализация. Каждое пустое блюдо, которое возвращается обратно на мойку, — молчаливая благодарность, мгновенный результат твоего труда. Видеть тарелки, на которых ничего не осталось, понимать, что люди тебе доверяют, принимают из твоих рук то, что кладут себе в рот, — это состояние вызывает зависимость.

Что такое вкусная еда

С одной стороны, все относительно: «Тебе и горький хрен — малина, а мне и бланманже — полынь», — писал Козьма Прутков. Но с другой стороны, как бы дико это ни звучало, еда может быть объективно вкусной и объективно невкусной.

Вкусная еда — это еда, которая хорошо приготовлена. У каждого продукта свои стадии готовности, и когда они соединяются все вместе на тарелке, их кондиции должны совпадать. И формально, идеальная еда — та, где все ингредиенты приготовлены к одному сроку, возможно, отдельно, затем соединены в блюдо на пике своей кондиции и поданы. Технологически это кажется близким к невозможному, но на самом деле это уже не будущее, а практика. «Пик готовности», о котором я говорю, вполне можно описать — он касается степени температуры, мягкости, хруста, карамелизации, внутренней температуры, разжижения, расплавления, загущения, потемнения и так далее.

Но важно еще довести еду до требуемого вкуса. Когда повара сообщают друг другу инструкции, они постоянно говорят «готовить до готовности» или «довести до вкуса».

Это кодовые слова, пониманию которых надо научиться, откалибровать свои рецепторы с командой, с которой ты работаешь, чтобы фраза «довести до вкуса» имела хоть какой-то смысл. А иначе же непонятно, до какого доводить вкуса — до мыльного или до железистого. Это довольно тонкая материя, но все равно: можно примерно понимать, что такое нормально посоленный, нормально кислый, нормально сладкий продукт.

Да, без сомнения, существуют некоторые национальные особенности. Моя хорошая знакомая, американский кондитер, много лет работает в России и постоянно урезает количество сахара в своих американских рецептах — и все равно не урезала его до конца. Все, что она делает, на русский вкус невыносимо сладко, даже сейчас, когда она утверждает, что снизила количество сахара на треть.

Но даже очень сладкая еда не становится невкусной потому, что находится на более сладком полюсе, чем нам привычно. Не становится невкусной еда более кислая, чем нам бы хотелось. Вопрос, что такое вкусная еда, я задаю почти всем своим ученикам, и они, как правило, говорят: это сбалансированная еда. Когда я спрашиваю, что значит сбалансированная, они отвечают: когда в правильном соотношении находятся соль, перец, кислота и горечь — словом, все вкусовые характеристики. Тогда я

напоминаю им, что если взять дерево и сбалансировать его, то получится бревно. А посмотрите на картинки Хокусая — он рисовал самые корявые деревья в мире, и они безумно красивые благодаря своей асимметричности.

Еда может быть вкусной в пределах довольно широкого пространства и в очень полярных смыслах. Главное, — что она должна быть хорошо приготовлена, в ней должно быть что-то, что цепляет, у нее должен быть яркий вкус, а для этого можно выкручивать ручки до конца.

Если это жареное мясо, то пусть у него будет ярко выраженный вкус жареного мяса, я не боюсь даже подпалины на куске, она только сделает вкус мощнее. В кислом соусе должна четко прочитываться ощутимая кислинка. Если блюдо задумано соленым, оно должно быть нормально посолено. Повара часто боятся солить, точнее, пересолить. Всем ясно, соли должно быть в меру, иначе еда перестает быть комфортной, но соль должна чувствоваться. Хуже, когда повара солить не боятся, но не ощущают уровня солености. У нас был чудовищный конфликт с первым шефом Delicatessen: он постоянно что-то пересаливал. Мы ему говорили: «Владимир Игоревич, очень соленое», — на что он отвечал: «Ну что значит соленое? Яркое». И я боролся с желанием надеть ему кастрюлю с пересоленным супом на голову.

Точных количественных критериев по отношению к соли практически не существует, это вопрос калибровки вкуса. Они появляются, когда готовишь что-то в больших количествах. Если я засаливаю свиную ногу или бекон, у меня есть определенная пропорция соли, воды и мяса, и я понимаю, каким образом рассчитать эту пропорцию, чтобы получить гармоничный продукт. Потому что определенное содержание соли в мясе, тесте и каше или сахара в вине, конфетах, помадке, сиропе и так далее эмпирически выверено. Это комфортный уровень того или иного вкуса, но измеряется он, повторю, на достаточно больших объемах. Однажды откалибровав процесс, ты можешь производить его без особенных сомнений — и все будет нормально. Картошка в «Макдоналдсе» всегда примерно одинаковая — почему? Потому что ее вкус откалиброван и производится она в очень большом количестве.

Я должен думать об интенсивности каждого отдельного вкуса каждого отдельного ингредиента, который я использую. Для меня всегда было удивительно, почему люди дома часто готовят невкусно. Потом я этот секрет раскрыл: люди не пробуют еду, когда готовят, не пробуют ее на каждой стадии и не пробуют перед тем, как подать. То же касается очень часто и профессиональных поваров.

Мать, которая готовит своим детям, калибрует свои рецепты относительно их вкусов. Они привыкают к определенному вкусу еды, и их нервная система не готова к очень большим скачкам, к слишком мощным сигналам. Так и повар должен калибровать свои рецепты относительно вкусов тех людей, которых он кормит. Вкусная еда — это еда, которая вкусна как тебе, так и другим людям. Повар должен знать, что надо его гостям, — он не может угадать на всех, но есть разумные рамки, в пределах которых блюдо можно оценить как вкусное. Если ты не можешь попробовать и оценить, вкусно или нет, тебе надо бежать из этой профессии.

Многие люди считают невкусной еду, которая им непривычна. Человек может сказать: «Я такое не ем» — по отношению к продукту, который он ни разу в жизни не пробовал. Но если он говорит это не в силу каких-то идеологических или медицинских ограничений, то он однозначно демонстрирует свою узость.

Сейчас повара сочетают друг с другом самые немыслимые продукты — и все это работает. В детстве я не мог представить, как китайцы могут есть мясо со сладкими соусами. Ерунда, думал я, не может такого быть! А в юности попробовал кисло-сладкую говядину — причем это было не азиатское блюдо, а еврейское — и был очень удивлен, что такое мясо может быть очень вкусным.

Когда человек мне сообщает, что он балют даже в рот не возьмет, потому что это гадость, он отказывается от реально вкусной еды. Балют — это вареное утиное яйцо, в котором уже сформировался плод — с клювом, перьями и так далее. И это объективно хорошая еда, в ней нет ничего невкусного: все, кто любит утку или курицу и яйца, могут любить и балют. Его вкус — что-то среднее между вкусом птицы, птичьей печенки и яйца. В нем нет ни одного оттенка, про который человек с закрытыми глазами сказал бы: «Отвратительно, ужасно, мерзко, скользко, металлическо, мыльно, зловонно, пересолено, твердо, не грызется». Если несколько миллионов, может быть, даже сотни миллионов человек это едят и находят что-то интересное, не странно ли ты выглядишь, говоря, что это гадость? Может смутить разве что хруст клювика. «Ой, это нельзя есть, потому что там малыш лежит», — говорят те, кто считает это гадостью. Но он же вареный, все нормально! Он создан, чтобы его съели: в любом случае судьба птенца в этом яичке — вырасти, быть убитым и приготовленным. Будет гораздо хуже, если его выбросят, потому что яйцо испортится.

Sorry
WE'RE
OPEN

Как открыть ресторан с нуля

Сегодня энтузиасты в общественном питании — соль всей этой индустрии. Заметная часть ярких, интересных проектов сделана людьми, которые раньше к ресторанному бизнесу отношения не имели. Но одно дело, — когда люди занимаются этим как хобби, и другое — когда они ставят на кон все и вкладываются по полной программе, что мне понятно и близко.

Сначала о первых, потому что это самый частый случай. Человек воодушевлен, всем его друзьям нравится, как он готовит, и друзья его поощряют: «Слушай, да тебе ресторан надо открывать. У тебя такой вкусный шашлык! Ты готовишь круче любого шеф-повара!» Человек преисполняется этой иллюзией и попадает в ловушку, всерьез полагая, что он что-то умеет. Но готовить дома и готовить в кафе или ресторане на потоке — это два совершенно разных занятия, единственное сходство которых в том, что результат твоей деятельности едят люди.

То же касается небольших стартапов, ремесленных, так сказать, лавочек. Пылкий энтузиазм, помноженный на разгильдяйство, необязательность и непонимание миссии ресторатора и шеф-повара, приводит к тому, что ценность таких проектов в глазах потребителя очень сильно падает. Все это выглядит как полчище абсолютно безалаберных и небеззлобных людей, которые готовят непонятно что непонятного качества в непонятных условиях (что небезопасно). На их отрицательный имидж работает и мир городских маркетов, всех этих поп-ап-мероприятий, на которых собирается некоторое количество ларьков, где пытаются кормить людей. Эпизодичность, спорадическая активность — два-три раза в сезон — приводит к тому, что люди в принципе фиксируют свою деятельность как очень рваную и очень факультативную. Это подтачивает доверие к этому рынку в целом — и подрывает у самих этих людей ощущение обязательности, ежедневного рутинного труда, который и есть суть работы повара. Они потусовались, поготовили, может быть, даже заработали тысячу долларов — но это не бизнес и не профессия.

Первый мой совет человеку, который говорит, что хочет открыть ресторан: «Подумай, может быть, не надо?» В большинстве случаев — не надо. Но если без этого уже совершенно невозможно жить, то мой второй совет — надо все рассчитать.

Я далек от того, чтобы составлять детальные бизнес-планы. Базовая экономика ресторана рассчитывается карандашом на

бумажке. Нюансов много, но они остаются деталями, которые лишь шлифуют картину. Нужно знать площадь ресторана, чтобы понять, сколько там будет людей, сколько нужно сотрудников, чтобы этих людей ежедневно накормить, во сколько все это обойдется, — и рассчитать, сколько на этом можно заработать. Расчеты простые и понятные.

Очень важно понимать, что даже если ты в расчетах очень хорош, все равно всего не учесть, и надо иметь значительный запас наличных денег на всевозможные стихийные бедствия, которые возникнут обязательно. Не бывает ресторана без прорванной трубы, газоэлектрических аварий и вывалившегося из основания дома кирпича. Так что перед тем, как ввязываться в этот бизнес, нужно пересчитать деньги в карманах: если на непредвиденные расходы запаса нет, ресторан нельзя открывать ни в коем случае, потому что все закончится катастрофой. На моих глазах такое случалось несколько раз. Мои друзья и хорошие знакомые ввязывались в ресторанные истории и пожинали самые ужасные плоды: вплоть до того, что теряли деньги, друзей и семьи. У них не было средств на развитие бизнеса. А резерв нужен, чтобы поддерживать функционирование и платить людям зарплату, пока идея не раскроет свой потенциал и тебя заметят. Запас денег на полгода работы дает какой-то шанс, что ресторан в итоге выстрелит.

Построить ресторан и открыть в нем двери — это одна задача. А пригласить туда людей и в хорошем смысле этого слова заставить их есть, оставлять деньги и рекомендовать ресторан другим — совсем другая, и универсального способа ее решения не существует. Если один ресторан успешен, то совершенно не обязательно, что другой, почти такой же, окажется хотя бы близко столь же востребованным. Даже рестораны одной концепции, принадлежащие одним и тем же владельцам, сделанные в одном и том же формате, но находящиеся в квартале друг от друга, могут иметь совершенно разную популярность. Да что там говорить: не все «Макдоналдсы» успешные.

Готового рецепта успеха нет, но тем не менее главное — следовать здравому смыслу. Я скептически отношусь к людям, которые, обдумывая свой ресторан, размышляют: ну, мы-то такую еду понимаем, а наши потребители не поймут. Это путь в никуда; ставить себя выше своего гостя — это тупик. Ты должен быть уверен в своем продукте, а если не уверен, то никогда ничего не продашь. Финансового успеха достигает либо тот, кто может продать себя, либо тот, кто умеет продавать продукт, некое универсальное предложение, в чем-либо выраженное. Нужен однозначный посыл, который человек считает, воспримет и

оплатит. Без него выходить на рынок бессмысленно.

Впрочем, это я сейчас так говорю, имея за плечами рестораны, которые на самом деле открывались без такого посыла.

Запуск Delicatessen — пример в каком-то смысле безрассудства. Я был абсолютным новичком, когда мы все это затеяли. Его посыл до сих пор не сформирован, это довольно иррациональный ресторан, и я бы не советовал людям идти по нашему пути. Тогда, в 2010-м, сработал фактор пустого рынка. Мы открылись на фоне кризиса и отсутствия новых игроков, практически в чистом поле, и главный аттракцион был в том, что мы, четыре хозяина, постоянно были в зале, сами обслуживали, сами готовили и сами наливали. Это привлекало людей, они шли лично к нам. Не всем нравилось, мы периодически получали отзывы о том, что владельцы ресторана слишком педалируют свое присутствие. Но это нас толкало к еще большему педалированию и индикации своего наличия, потому что это наше место. Delicatessen не семейный ресторан, мы не семья, а товарищи, каждый из нас занимался своим делом, и при этом мы работали все вместе. Это подкупало многих людей, и потенциал места сохранился до сих пор, потому что в итоге оказалось, что оно очень удачно и профессионально сделано, там работают классные и умелые люди и туда приходят к определенным поварам и барменам. Мы находимся на задворках, попасть к нам спонтанно, гуляя по улице, невозможно, люди приходят к нам исключительно специально.

И, в общем, это тоже секрет хорошего ресторана: у него должно быть лицо. Это должны быть человек или люди, которые готовы там присутствовать. И человеку, который открывает свое место, нужно быть готовым к тому, что этим лицом будет он сам — либо ему придется такое лицо нанять или пригласить. Не зря же возникло спекулятивное утверждение «повара — это новые рок-звезды» (я его еще развенчаю): рестораторам нужно каким-то образом персонифицировать свои заведения, потому что простых точек питания и так слишком много.

Наша «Юность», несмотря на то что произошла из очень старого, бывалого ресторана Tapa de Comida, тем не менее тоже похожа на стартап — поскольку была полностью открыта с нуля новыми людьми по новому пониманию. Попытка провести ресторан по накатанным рельсам и сделать Delicatessen 2.0 едва не провалились, потому что людям не нужен был еще один Delicatessen, им нужен был другой ресторан со своим лицом. Как только мы это поняли, «Юность» заработала как надо.

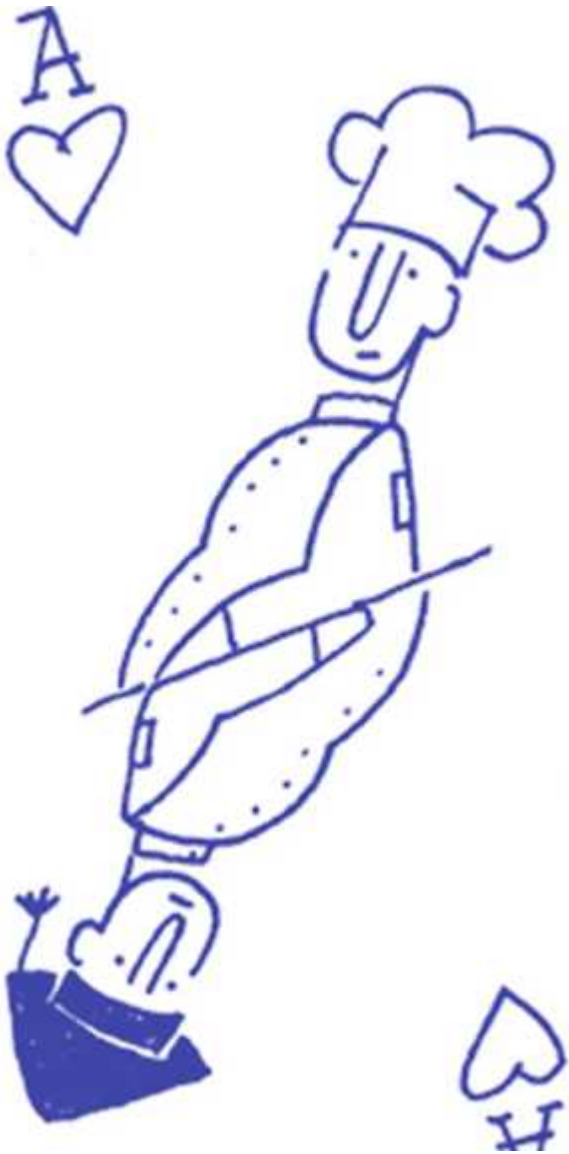
Посыл ее оказался лукавым. Мы открывали «Юность» как

временный ресторан, отсюда во многом проистекает и название, не только оттого, что там работает наша молодежная сборная. Мы думали закрыть это здание на реконструкцию, рассчитывали, что заведение будет временным, потому что юность сама не вечна. Но юность затянулась, молодость по-прежнему где-то играет, и мы не жалуемся. В итоге ресторан сфокусировался на определенных продуктах, в частности на лучшей в стране пастрами.

Яркий пример четко сфокусированного ресторана — знаменитый Burger & Lobster Михаила Зельмана. Это сеть, которая на огромном потоке одного и того же продукта смогла изменить мировой рынок лобстеров. Невероятный пример!

Схожим образом мы поступили во Львове, где работает ресторан «Реберня під Арсеналом». Он возник на невероятно трудном месте, это старинный подвал, где сотни лет назад хранились боеприпасы и вооружение. Это пространство было необжитым, там ничего не получалось идеально: ни клуб, ни столовая, ни фермерский рынок. То, что мы там сделали, родилось из банных посиделок. Мы ходим в баню и жарим ребра на костре, на качающемся гриле. И однажды в воздухе повис вопрос: «А может быть — реберня?» История была довольно быстро придумана и опробована, мы в буквальном смысле на коленке сделали из фанеры макет, по макету рассчитали параметры будущего гриля, не прошло и полутора месяцев, как он был сделан.

Сейчас это работающее предприятие, куда всегда стоит очередь, где продается до тонны свиных ребер в день. Мы продаем только их плюс минимальное количество гарниров — лепешка, маринованные овощи, жареная картошка. Человек, который входит внутрь, видит два вращающихся гриля, на которых жарится невероятное количество ребер, и это, наверное, самый быстрый способ в мире их пожарить: приготовление порции занимает от девяти до одиннадцати минут. У нас там нет столовых приборов, некоторое время это вызывало скандалы, но сейчас все привыкли и даже рады тому, что надо есть руками. Вот пример четкого, однозначного посыла: ты фокусируешься на продукте, доводишь его до хорошего уровня и продаешь в любом количестве. У потребителя нет вообще никаких сомнений в том, что он получает. Ноль лукавства.


A

Где учиться на повара — и стоит ли это делать

На повара учиться надо, потому что учиться надо любой профессии: водителя, уборщика мусора или рыбака на сейнере. Учеба — это совокупность правил, навыков и знаний, без нее нельзя.

Другое дело — уровень образования. Профессии врача или оператора ядерного реактора вряд ли можно научиться в процессе работы: слишком большой риск и слишком ценные объекты внимания. А вот в работу повара можно спокойно войти по принципу «learn by work» — «учись, работая».

Человек приходит на кухню и сначала осваивает самый главный принцип новичка — не путаться под ногами, найти себе места на кухне, где ты никому не мешаешь. Таким образом ты изучаешь маршруты и сразу видишь, как люди двигаются, где они бывают, а где они не ходят и есть спокойные закутки, в которых можно затаиться новому человеку. Заодно понимаешь, где что лежит.

После чего включается следующий принцип: делай как я. Ты смотришь и повторяешь действия, привыкаешь к укладу, следуешь некой схеме. А если обладаешь пытливым умом, то еще и спрашиваешь, почему делают так, а не иначе. Начинаешь пытаться от схемы отходить, искать пути оптимизации процесса.

Тут возникает вопрос знаний: их надо откуда-то брать, потому что оптимизация возможна, только если ты знаешь, что делаешь. К примеру, нельзя просто решить резать овощи крупнее, чтобы нарезать быстрее, — ты должен понимать, для чего нужна та или иная нарезка. Знания приходят прежде всего из разговоров с людьми на кухне, но не на каждой кухне найдется достаточное количество людей, способных объяснить нюансы и прояснить причины тех или иных традиций или правил. На это есть книги.

Вот почему я считаю, что в целом лучшее обучение для линейного повара — это ресторанная кухня и чтение.

Специализированные знания имеет смысл получить человеку, который занимается технологиями, который хочет заниматься чуть большим, чем просто поварской работой. Например, приготовлением еды для очень большого количества людей, разработкой меню, управлением не одной кухней, а несколькими. Одним очень помогает в этом базовое естественнонаучное образование, другим — экономическое; существуют также и специализированные вузы. У меня есть несколько знакомых

шефов с дипломами технологов пищевых производств — что им только помогает. Впрочем, бывает и иначе — как с любой другой профессией. Вовсе не факт, что человек, окончивший журфак, окажется хорошим журналистом, чаще даже наоборот.

Что касается кулинарных школ, то вот что имею сказать. Когда я в свое время оказался на ресторанной кухне, то испытал растерянность. Был момент, когда у меня начали нарастать объемы, и я почувствовал, что моя квалификация не вполне отвечает ответственности, которая на меня возложена. Я даже не понимал масштаба этой ответственности. Такая минута слабости: мне вдруг стало понятно, что надо ехать учиться, получить фундаментальные знания. Я решил учиться на профессиональных, но экспресс-курсах, чтобы сберечь время. Нашел такие в Нью-Йорке, во French Culinary Institute, который сейчас превратился в International Culinary Center. Они были довольно дорогими, но была возможность поехать на полгода, и я уже пересчитывал мелочь в кармане. Бам — не получилось. Открылся Delicatessen, началась суета, и я продолжил учиться самостоятельно. А через год попал на эту кухню, куда так стремился: мы там готовили ужин для фестиваля «Омнивор». Я пообщался с преподавателями и студентами — и понял, что ехать мне туда было не нужно, я успел научиться сам.

Поварские школы — отличная территория для того, чтобы получить образование после школы и стать квалифицированным поваром с возможностью дорасти до квалифицированного шефа. Там дают огромный спектр знаний самого разного уровня и профиля, но если ты уже работаешь поваром или шефом, тебе нужно совершенствоваться в имеющихся рамках: у тебя есть все необходимое, кроме диплома. Такие учебные заведения — индикатор того, что человек действительно готов попробовать работать поваром: они требуют определенного самоотречения, траты существенных денег и времени. Когда человек демонстрирует эту готовность, получает наконец диплом и фартук с логотипом школы и идет на кухню со словами «Я готов продолжать!» — это знак мотивации, но абсолютно не показатель качества повара. Во всяком случае, об этом говорит немалая выборка прошедших через нас бывших студентов Le Cordon Bleu или школы Ragout.

Поэтому, когда меня спрашивают: «Я хочу быть поваром, куда мне пойти учиться?» — я обычно говорю: «Сначала пойдите работать в ресторан на кухню и поймите, насколько это вообще совпадает с вашими представлениями». В принципе, современная кухня очень толерантна к новичкам, потому что фундаментальное кулинарное или, скажем так, пищевое

образование существенно отстает от динамично развивающейся индустрии.

Да, я скорее за то, чтобы на кухне работал человек с документом об окончании необходимых курсов. Это сродни правам на вождение автомобиля: работа поваров непосредственно связана со здоровьем и безопасностью людей. Но я поддержал бы идею обязательного обучения и сертификации поваров (как минимум — шефов) при условии, что ответственный орган имел бы не просто власть, но и соответствующую квалификацию, что это не будет набор чиновников от ресторанного бизнеса, которые уже выжили из реальности и ума и просто сидят на потоке государственных денег, принося больше вреда, чем пользы.

Может ли повар стать богачом

Денег повара получают мало. Абсолютно во всем мире — и в Америке, и в Европе, и в России — это неблагодарная и относительно малооплачиваемая профессия. Не катастрофа, но все же.

Если упростить, себестоимость ресторана складывается из трех основных составляющих: стоимость помещения, стоимость продуктов и оплата работы сотрудников. Основной потребитель зарплатного фонда — кухня, потому что сотрудники зала пока что еще в значительной степени работают за чаевые. Кухня — это полностью ручной труд, и чтобы обеспечить бесперебойный рабочий процесс, нужен относительно большой штат. Это, например, объясняет тот факт, что экономика больших и очень сильно звездных ресторанов во многом построена на использовании бесплатного труда стажеров. Сейчас этот феномен находится под угрозой, потому что, например, в США налоговые ведомства дискутируют с профессиональным сообществом на тему обязательного введения минимальных зарплат для интернов и стажеров. Если такое решение будет принято, значит, эти люди будут вынуждены получать трудовую визу, что сильно затруднит их трафик. Соответственно, ресторанам придется нанимать больше поваров на рыночных условиях, и их экономика окажется под угрозой. Некоторые рестораны уже заявили, что не просто окажутся под угрозой, а будут вынуждены закрыться.

Итак, мотивация линейного повара — далеко не только в деньгах, а в совершенно ином. Возможно, в невероятной радости от того, что люди тебе доверяют, берут тарелку и перемещают в свой организм приготовленную тобой еду, а потом говорят тебе спасибо. Обратная связь очень быстрая — что действует как наркотик. И еще кухня — это живой, постоянно действующий и довольно веселый круговорот. Однажды попав в него, выбраться довольно тяжело; это трудная рутина, но в ней есть что-то заманчивое. Из кухни даже просто физически трудно выйти, но когда ты там, кажется, что ты в комфортном пространстве (в том случае, конечно, если это хорошая кухня).

Наверное, можно стать богатым человеком, если ты шеф-повар. Это самая высокооплачиваемая позиция в кухонной иерархии, и при этом вилка доходов огромная. Если линейные повара практически везде получают примерно одинаковую зарплату, то заработок шефов в разных ресторанах может отличаться в буквальном смысле на порядок. Шеф-повар — не только функциональный член команды, но, как правило, также и

лицо ресторана. И чем это лицо более узнаваемое, чем оно лучше продает — тем больше стоит.

Задача человека, который хочет стать состоятельным шеф-поваром, состоит из нескольких частей. Первая — научиться управлять кухней. Вторая — научиться опираться на свое мнение и дорого его продавать. Третья — стать человеком, которого знают, а это требует определенных стараний и иногда огромных вложений, как и любая другая маркетинговая задача. На все вместе уходят невероятные усилия, и чаще всего человеку приходится стать рабом своей работы и еще чаще — рабом своих работодателей. Быть шефом и не плясать под чью-то дудку — такое бывает крайне редко. Развивать свои идеи и свою кухню по-своему дано очень немногим — и это, как правило, люди не только фантастически талантливые, но и безмерно удачливые.

Но становиться шефом с идеей заработать много денег — неверный путь. Куда проще продавать сигареты. Шеф-повар физически ничего не продает, его доход непрямой и редко зависит от того количества котлет, которое он приготовил, а зависит от ценности его ресторана и его ценности в ресторане. Понятно, что шеф может зарабатывать вдвое больше, чем линейный повар, а может втрое или впятеро, но совершенно очевидно, что это какая-то не та дорога к богатству. Плохой журналист хочет стать главным редактором, чтобы не писать, — так и плохой повар хочет стать шефом, чтобы не готовить; но ему точно не стать состоятельным человеком. Мотивация работы хорошего шеф-повара однозначно не денежная — в ней есть сильная миссионерская составляющая. Это желание славы и влияния, желание высказаться и вставить в каждую бочку свою затычку.

Если хочется стать именно богатым, в ресторанном бизнесе это возможно — но тогда нужно стать ресторатором. Открыть собственный ресторан, правильно его эксплуатировать, добиться хороших экономических показателей. Если ты очень хитрый, то сразу начнешь строить сеть и зарабатывать деньги даже не на продаже еды. Ресторан — это поток денег, в том числе наличных, и умные люди этот поток используют не только как способ закупить продукты, приготовить их и продать, но как капитал, как финансовый инструмент.

ДА, ШЕФ!

Закончится ли эйфория от поваров

Хотелось бы мне знать, кто первым ляпнул, что повара — это новые рок-звезды. Конечно же, это не так. Да и рок-звезд никаких на самом деле уже нет, они все вымерли. Есть Мик Джаггер, ну и еще парочка стареньких — но все, эпоха уже прошла. Настоящих буйных мало, нету вожаков, и абсолютно очевидно, что никаких новых, ярких характеров, людей, способных индуцировать своим безумием толпы людей, не будет. Останется трэш, дрянь, попса.

Попытки некоторых поваров быть рок-звездами, на мой взгляд, довольно жалкие. Оставались бы лучше поварами. Рок-звездой работать немного вреднее, надо как минимум жрать побольше наркотиков. А если серьезно, ресторанная индустрия очень сильно расколота, и раскол происходит ровно по тому, насколько серьезно относятся к себе эти новые шеф-повара, они же рок-звезды в тройных кавычках.

По какому-то странному стечению обстоятельств в ресторанной индустрии одним и тем же словом называются люди, которые каждый день готовят еду и кормят ею множество людей (как дорогой, так и дешевой), — и когорта селебрити-шефов, которые в большей степени циркачи. Даже если они готовят еду, которую все же можно есть, а порой и еду вкусную и интересную. Впрочем, если человек с самого начала не собирался делать вкусную еду, то, наверное, он вряд ли стал бы известным шефом. Люди все равно придут поесть, и среди них не все будут падки на цирк — придут и люди с опытом и независимым мнением, которые выведут фуфло на чистую воду. Но так или иначе — цель таких поваров не в том, чтобы кормить людей, а в том, чтобы создавать движение, шоу, и продавать эту самую еду не как центральный объект своей собственной работы. Да, и еще есть третья категория поваров, которые очень хотят стать селебрити и всячески копируют их поведение.

Но посмотрите, что происходит. Есть классный персонаж, интересный повар, который смог поставить дело на широкую ногу (понятно, что все это он делал не один), к нему ломятся люди, все забито и забронировано, еда в высшей степени хитрая, непростая, небанальная, ее, может, нельзя назвать вкусной, но она реально цепляет. Накормит такой повар людей? Ну да, десять человек в день или шестьдесят. Но ресторан ли это? И еда ли это вообще? Наверное, все же нет.

Можно провести аналогию. Есть пилоты «Формулы-1», люди, которые живут в отрыве от жизни и вообще от человечества, — и есть нью-йоркские таксисты-индусы, которые за свою жизнь

проезжают по миллиону километров. И не исключено, что многие из них как водители значительно лучше, чем пилоты «Формулы-1», — потому что не попадают в аварии. И те и те формально — водители, но это совершенно разные профессии.

Так и в ресторанной индустрии — поваров называют одним и тем же словом «повар», и их оценивают почему-то одни и те же люди (я имею в виду ресторанных критиков), исходя из одних и тех же критериев, что представляется совершенно невероятным нонсенсом. Единственные люди, для которых статус ресторанов по-настоящему не имеет значения, это санитарные инспекторы. Так, в 2014 году нью-йоркский ресторан Томаса Келлера Per Se чуть не закрыли за гигиенические нарушения — снизили категорию с A до C, и Келлер вынужден был публиковать извинительные письма в прессе и мыть кухню.

Помимо всего прочего статус селебрити-шефов позволяет привлекать сотрудников со всего света, которые хотят стажироваться в их ресторанах — и готовы ехать туда на месяцы. Экономика большинства таких ресторанов основана на бесплатном труде. С этой точки зрения селебрити-шефы тоже не могут быть со мной, да и вообще с большинством поваров и рестораторов, в одном секторе рынка. В силу определенных причин — маркетинга, наглости, красоты, таланта и прочего — эти люди получили возможность пользоваться бесплатным трудом и таким образом получили невероятное конкурентное преимущество. Которое, вообще говоря, сводит нашу с ними конкуренцию на нет.

В моих словах нет никакой обиды или жалобы — это просто иллюстрация того, что рынок расщеплен, перегрет, и мне кажется, что нужно придумать более четкие дефиниции: сказать, что вот этот повар, например, — шоу-повар, а тот — просто шеф-повар. Этот выступает — а тот готовит. Все тогда будет совершенно понятно распределено, и человек, сходивший в условный Noma, где ему покажут некий фокус, не будет говорить в обычном рядовом ресторане: «А у вас тут есть такие шарики, чтобы рыбка насквозь через них пролезала?» или: «А вы готовите шаурму из корня сельдерея с трюфелем?» У него просто не возникнет мысли, что так может быть везде. И у людей, которые работают в обычном ресторане, но равняются на селебрити, тоже не возникнет идеи такое готовить, потому что им надо готовить нормальную еду — условную котлету с картошкой.

Есть еще одна проблема в том, как это смотрится снаружи. Вот собирается на гастрономический фестиваль 30, 50, 100 шоу-поваров. Среди них есть очевидные иконы, которые хорошо поработали над тем, чтобы стать этими самыми иконами. Вокруг

еще какое-то количество поваров, которые ходят за ними хвостом, потому что они тоже хотят стать иконами, — и еще огромное количество людей, которые страшно рады, что здесь оказались, потому что их просто туда пустили: зрители, ресторанные критики и так далее. В итоге — несколько тысяч человек, безумно довольных друг другом и собой. И происходит такое герметичное бурление, как у квашеной капусты в бочке, — бактерии работают и так далее; но попахивает оттуда, конечно, капустой.

Вряд ли этот восторг от поваров закончится, потому что шоубизнес сам себя не съедает. Если есть такая ниша, глупо закрывать ее, коль она работает. Часто бывает, что заработок приносит не непосредственно ресторан с шоу-поваром, а другие инструменты — спонсорские контракты, реклама другого ресторана этого же владельца. Потому что просто кормить людей — это не самый прибыльный процесс. Возможно, поэтому шоу-повара и появились — как способ сделать бизнес более прибыльным.

Но индустрии вредит то, что все мазаны одним миром. Если можно было бы создать некую специализированную лигу, условную лигу чемпионов, куда попадали бы все эти люди, это бы сильно помогло бизнесу общественного питания.

Нужны ли кулинарные книги

Нужны, конечно. Вопрос только — для чего?

Их очень удобно использовать в качестве подставки для чайника. Некоторыми кулинарными книгами можно разжигать камин — они вполне этого заслуживают. Но есть и такие, которые содержат смысл и имеют кулинарное значение для поваров.

Вообще говоря, в наши дни, в век интернета, странно воспринимать книгу как источник рецептов пошагового характера. Google немедленно даст вам тысячу ответов на вопрос «Как варить гречневую кашу?» — и у вас есть возможность выбрать из них те, что вам понравятся. Книга рецептов — разбитая на классические разделы: салаты, супы, горячее, десерты — сейчас просто бессмыслица, макулатура. Рецептов — миллионы, и те, что есть в этой книге, скорее всего, на 99 % будут пересекаться с теми, которые уже где-то есть.

По моему мнению, кулинарная книга только тогда имеет ценность и право на существование, когда несет определенный отпечаток личности автора. Когда важно, кто этот автор и что у него есть за душой. Такая книга рецептов — не справочник, как готовить суп. Это сложно зашифрованные, специальным образом изложенные взгляды, систематизированные знания, которые автор вам передает. В рецептах преломляется личность человека, который ими делится, и прислушаться к нему имеет смысл хотя бы потому, что это как минимум жизненный опыт.

Сколько он кладет лука, а сколько чеснока — по большому счету плевать. Хотите — сделайте наоборот, не в этом дело. Главное — что через рецепты можно понять, что такое хорошо и что такое плохо и куда сейчас движется кухня. Короче говоря, кулинарные книги нужны тогда, когда они дают возможность понять, что умный человек хочет сказать нам о еде.

Кулинарные книги без картинок не менее интересны, чем кулинарные книги с цветными фотокарточками. Их надо читать подряд: на ночь, в трамвае, за обедом; классная современная кулинарная книга — это книга для чтения. Возьмите Энтони Бурдена с его повестями. Возьмите Роя Чоя, придумавшего вагончик с едой Kogi: половина его книги «L.A. Son» — история жизни, фотографии папы, мамы. Или «The Kimchi Chronicles» Марджи и Жан-Жоржа Фонгерихтенов — это очень нежно! Да, это книга рецептов, и ими можно пользоваться, они все прекрасно работают, но ты читаешь эту книгу, потому что интересно, что же это за персонажи такие, — и только потом начинаешь погружаться непосредственно в прикладную часть.

Еще один вопрос: нужны ли старинные кулинарные книги? Да, нужны хотя бы просто потому, что это память, документ человеческой культуры. Но нужно ли их читать? На мой взгляд, старинные кулинарные книги подряд читать бесполезно, потому что они, как правило, сформированы по принципу «Как организовать хороший обед» — и там тебе гонят сначала 150 супов, потом 150 горячих блюд и так далее. Это просто довольно твердолобый и схематичный каталог. Старинные книги помогают понять, во-первых, что ели раньше, — но, во-вторых, помогают понять, насколько далеко мы от этого ушли и что пытаться готовить по этим книгам не надо. Эти рецепты зачастую невоспроизводимы в современных условиях, и иногда лучше даже не пробовать их воспроизводить, потому что может получиться какая-нибудь ерунда: техники устарели, да и вкусы людей довольно быстро меняются. Не говоря уже о том, что продукты сегодня совсем другие: яйца стали крупнее на треть, сливочное масло — жирнее процентов на 15–20, говядина — мягче, свинина — постней, а молоко не прокисает неделями. Сегодняшние дрожжи, встретив своих предков из пятидесятых, не признали бы их за родственников.

Нужна ли эта кулинарная книга, которую вы сейчас держите в руках? Такой вопрос я задаю и себе. Стоит ли читать ее — или лучше сразу поставить на нее чайник?

ИДИ, ПОТРЁМ

Как правильно читать и понимать рецепты

Даже очень образованные люди часто не в состоянии правильно читать рецепты, как и любую другую инструкцию. Они почему-то считают, что читать до конца надо, только если что-то не получается. Но ведь рецепт — это, собственно, ключ к тому, чтобы все получилось.

У рецепта может быть несколько ипостасей. Иногда это просто классный текст. Иногда — определенного рода идеологическая установка, которая иллюстрирует не столько технику и технологию, сколько отношение автора к продуктам и тому, что с ними происходит. В рецепте могут быть зашифрованы удивительные посылы, показывающие глубокое проникновение автора в предмет. Например, тонкий, в нюансах, рассказ о том, как надо почистить и нарезать лук, всегда бывает очень важным, потому что ты понимаешь: если человек настолько подробно описывает технику нарезки лука, то, видимо, он погрузился и изучил вопрос, и именно такая нарезка существенно важна.

Я сталкивался с этим пару раз, когда мне приходилось нарезать что-то определенным образом, чтобы получить нужную текстуру. Например, морковка: есть нарезка брюнуаз (то есть средними кубиками), которая формализована, но иногда ты понимаешь, что тебе нужно сделать кубики чуть мельче. При этом она все равно должна быть нарезана кубиками и все равно ножом — то есть нельзя засунуть морковь в машину и достать из нее крошку. Или, напротив, тебе не нужно, чтобы морковь была кубиками, а нужно, чтобы это была какая-то нерегулярная паста с грубыми включениями, — и ты соответственно выбираешь необходимую технику нарезки или измельчения. И довольно важно рассказывать об этом в рецептах, чтобы каждый человек мог хотя бы примерно эту технику воспроизвести.

Читать рецепты — если, конечно, они написаны живым человеком, а не роботом, — нужно от корки до корки, причем по возможности как художественную литературу. Далеко не всегда рецепты нужно читать непосредственно перед тем, как приготовить еду, — зачастую ты читаешь их впрок. Это такой же способ обучения, как рассматривание картин художником.

Чтение рецептов — как гипнопедия, когда ты засыпаешь, а возле тебя стоит магнитофон, который говорит по-английски, и потом ты просыпаешься и уже понимаешь все, даже язык птиц и зверей! За год до того, как я купил себе мотоцикл, я начал читать литературу о безопасном поведении на дороге, о том, как правильно себя вести, как на дороге выжить, а заодно изучал ПДД

в популярной форме. Так что когда я сел на мотоцикл, то был абсолютно к этому готов: ехал и узнавал на дороге каждую ситуацию. Так же и здесь: ты читаешь, читаешь рецепты, и в какой-то момент у тебя возникает критическая масса готовых приемов, которые ты, может быть, еще не применял на практике, но морально к ним готов абсолютно.

Я не могу сказать, что приготовил даже одну десятую из тех рецептов, которые прочитал. Более того, я даже не собираюсь их в большинстве своем готовить. Их просто классно читать, потому что они написаны очень умными и талантливыми людьми.

Но если ты все-таки собрался готовить по какому-то рецепту, надо читать его от корки до корки — последовательно, анализируя, что и как ты будешь делать, прежде чем ты пойдешь за продуктами и возьмешься за нож. Необходимо приготовить блюдо в уме, пройти по всем стадиям, представить себе, что получится на каждом этапе, — чтобы потом, когда ты будешь готовить, для тебя все было ясно и ты целенаправленно двигался к результату.

В сложных блюдах с большим количеством компонентов и параллельных процессов нужно заранее распланировать расписание, то есть расположить на оси времени события, которые будут с вами происходить в процессе приготовления блюда. Потому что человек не может одновременно чистить, резать и жарить — это приведет к плачевному результату.

А системное чтение рецептов помогает видеть картину полностью, понять все нюансы и идти по критическим точкам. И при этом нужно быть готовым к тому, что даже самый подробный рецепт оставляет некоторую неопределенность — просто в силу того, что объект, с которым мы работаем, — продукты питания, — живой и в некоторой степени действительно неопределенный.

В чем польза поварского жаргона

Поварской жаргон, как и любой профессиональный, очень полезен, потому что сокращает время на объяснение и дает однозначность посыла. Например, обозначения способов нарезки: повара, особенно энтузиасты без кулинарного образования, не в курсе, чем отличается шифонад (нарезка листьев салата или зелени тонкими полосками, для чего листы сначала скручивают) от жюльена (нарезка овощей тонкой соломкой). Итог — невероятно долгие объяснения. Это напоминает советские попытки создать свою собственную систему обозначений в рукопашном бое, где рассказывали про хлесткий удар в подбородок и удар перевернутым кулаком в сторону по ребрам вместо терминов из каратэ — «сэйкэн аго учи» и «уракэн хидзо учи». Такой путь не эффективен в плане общения, это очень длинные конструкции; а способ этого избежать очень простой: нет слова — бери его из другого языка или изобретай свое.

Изучая современный поварской жаргон, можно сделать определенный вывод о том, как развивалась кулинария, и выяснить, куда перемещаются центры влияния современной кулинарной жизни. Раньше главной кухней совершенно очевидно была французская: соте, бульон, рагу, нуазетт, жюльен (который необъяснимым образом превратился из способа нарезки в советский жюльен из грибов) — 200 лет доминирования французских шефов не прошли даром. Сейчас огромное количество терминов приходит из англоязычной кулинарии, потому что центры ресторанного бизнеса теперь — Великобритания, США, Австралия: можно посмотреть как статистическую выборку, сколько ресторанов из этих стран входит в список The 50 Best. Англоязычный жаргон начинает даже доминировать — тому есть миллион подтверждений, начиная от чудовищных «митболов» и заканчивая тем, что мы полностью приняли американскую систему разделки говядины и обозначения отрубов. Уже никому не приходит в голову рассуждать об оковалке или толстом крае, потому что никто уже не знает, где они находятся, в то время как все знают сирлойн или рибай. Слава богу, грудинку пока еще называют грудинкой, хотя ей прямой путь в брискеты.

В русском языке не хватает слов для описания множества профессиональных поварских ситуаций (хотя в нем есть прекрасные слова, относящиеся к другим сферам, которые отсутствуют, например, в английском). Мы должны с этим смириться и пользоваться специальным жаргоном или даже

просто кальками с того же английского. Возьмем, к примеру, случай со словом «жарить»: оно означает буквально все, что нагревается контактным способом, — и то, что лежит на огне и углях, тоже жарится. Английский язык предлагает нам массу вариантов: broil, grill, roast, fry, pan fry и даже sauté — обо всем этом по-русски мы скажем «жарить», иногда уточняя: «жарить на гриле», «жарить на углях», «жарить во фритюре». Когда нам говорят про fried wings, практически наверняка это будут крылышки, жаренные во фритюре, но «жареные крылышки» мы скорее всего представим жаренными на сковороде.

Мы на своей кухне очень часто используем английские слова для того, чтобы выяснить, что точно требуется сделать. Вот, например, очень характерный для современной кухни процесс: кладем нечто в емкость, прикрываем фольгой и печем — допустим, курицу целиком. Потом открываем, она доходит, образуется корочка: у нас получается то, что мы называем «жареной курицей». В английском языке она обозначается как roasted chicken. И, договорившись с поварами о терминах, расшифровав для себя их значения, мы используем английскую терминологию как часть нашего повседневного жаргона. Не склоняем эти слова, а просто говорим: «Теперь эту курицу надо пожарить». — «Ты имеешь в виду roast?» Все, никаких вопросов не остается: нет никакой необходимости говорить, какая нужна температура, нужно ли добавить овощей, подлить воды и так далее.

А вот еще несколько словечек, которые мы используем на нашей кухне: краткий тезаурус.

Абхандёз

Наша версия быстрого ненастоящего голландского соуса с квашеными абхазскими лимонами. Подробности — в разделе с рецептами.

Ан крут

От французского «en croûte». Грубо говоря, что-то в корочке, нечто приготовленное в оболочке из теста. Мы, разумеется, не могли удержаться и сделали даже коня в пальто: конский террин запекали в быстром песочном тесте. Мы говорим между собой «ан крут», потому что трудно в этом случае перейти на русский язык: либо надо говорить просто «террин» и опускать упоминание теста, либо говорить, что это пирог, тесто декларируя.

Ан папийот

От французского «en papillote», запекание в бумажной обертке. Техника довольно высокой французской кухни, которая сейчас превратилась в запекание в рукаве. Применяется

абсолютно повсеместно, что очень хорошо, потому что техника классная.

Бёрмонте́

В оригинале — растопленное сливочное масло, взбитое в эмульсию с добавлением нескольких капель воды. У нас в Delicatessen, как обычно, ненастоящий (см. рецептурный раздел). Мы любим использовать его для припускания нежных продуктов, как и положено, но делаем его со значительно меньшим содержанием сливочного масла. Благодаря добавке ксантановой камеди можно вводить в эмульсию значительное количество ароматизированного бульона и даже частично заменять сливочное масло на растительное с ярким вкусом.

Болетор

В просторечии пастоварка. Стационарное устройство, обеспечивающее постоянное наличие горячей, почти кипящей воды — для того чтобы можно было оперативно варить пасту, вареники или что-то подобное.

Брезирование

Одно из страшных производных от английского «braise» — приготовление блюда в закрытой посуде с минимальным добавлением жидкости или вовсе без. Мы отличаем этот процесс от тушения, для которого мы используем заметно большее количество жидкости. Слово корявое, но ничего, немцы тоже говорят braisieren.

Гарди́ньёра

Один из столпов нашего набора гарниров. Маринованные овощи: болгарский перец, цветная капуста, сельдерей, морковь, чеснок, чили.

Гастрик

От французского «gastrique». По правилам — продукт декюирования, понижения температуры сахарного сиропа в процессе приготовления путем введения жидкости.

Сахар растапливают в сотейнике, позволяют ему чуть карамелизоваться, после чего вливают уксус, который частично испаряется, растворяет сахар, и получается густой уксусный сиропчик с карамельным привкусом. Удивительный продукт — и кондитерский, и подходящий для несладких блюд. Мы делаем «гастрик наоборот»: очень длительным увариванием малинового, фруктового или ягодного уксуса, иногда с добавлением карамели, — для нас это в первую очередь сильно концентрированный выпаренный уксус.

Деглазирование

К глазам этот процесс никакого отношения не имеет, равно как и демонстрация — это не удаление монстров. Деглазирование

— процедура смывания карамелизованных и прилипших остатков какой-либо субстанции со дна сковороды или кастрюли, перевод их в жидкую фазу, например, для того, чтобы сделать соус.

Жю

Одно из самых распространенных слов на нашей кухне, к сожалению, малоупотребляемое в остальной поварской среде: этому короткому слову нам приходится людей учить. Жю (от французского «jus» — сок) — продукт деглазирования: например, мы жарим кусок мяса на противне, остатки деглазируем, увариваем и получаем густую ароматную жидкость. Делать ее таким традиционным образом — довольно бестолковое занятие: долго и малопродуктивно. Мы делаем жю в больших количествах, используем его в качестве соуса, а делаем его из фарша, обогащенного овощами. Рецепт есть в этой книге.

Затерёться

То есть убрать. Сладкий и гадкий ритуал. Команда «Затираемся!» означает, что через некоторое время можно будет идти пить пиво, и одновременно — что пришло время последнего броска, потому что уборка иногда требует существенных усилий. Все начинают мыть всё, потому что ночью кухня должна сверкать! Это, конечно, определенная несправедливость — то, что она сверкает тогда, когда там никого нет.

Кандурин

Наша любовь последних лет: фальшивый золотой (на самом деле слюдяной) декор, который мы используем вместо пищевого золота для нашего суперпопулярного блюда «Краб на чипсе из баклажана под листом овощного желе». Как раз желе мы и красим кандурином. Эта закуска знаменательна также тем, что я несколько лет доставал своих поваров — надо сконцентрироваться на так называемых «маленьких едах»: в итоге получилось блюдо с выходом в 36 граммов.

Карбовка

Карбовочный нож, один из ножей для карвинга, фигурного вырезания, — с зубом, который позволяет срезать цедру тонкими полосками. На кухне мы используем его не столько для художественного уродования плодов, сколько для того, чтобы просто быстро напилить ниточки цедры. До того как у появилась терка Microplane, это был один из способов быстро нацарапать лимонную корку.

Картуш

Приготовление под крышкой из пергаментной бумаги: прекрасная техника, которая позволяет готовить еду так, чтобы она не подсохла и не заветрилась, с минимальным количеством воды в сотейнике или на сковороде.

Крашуар

Крашуар — это плевательница. Профессиональные сомелье гордятся тем, что не глотают вино, а сплевывают. Мы же считаем, что обязательная часть любой дегустации — глотание, потому что это тоже органолептический процесс: и рецепторы есть в глотке, и легкость глотания зависит от текстуры блюда или от тела напитка. А еще важно понимать, что последует после глотания, какое будет ощущение в животе — легкость или тяжесть, а в случае крепких напитков — будет ли «отдача». Мы называем крашуаром любой сосуд для сбора мусора или отходов и таким образом выражаем свое ироничное отношение к ритуалам сомелье. Кстати, большинство из них не знает, как называется их профессиональный прибор.

Ланспик

Ланспик — это бульон, уварившийся до состояния желе. Искаженное французское слово «aspic» с артиклем. И хотя нам нравится слово «аспик», мы так не говорим, язык уже сам произносит «ланспик», и ничего с этим не поделаешь.

Мать

Речь идет об уксусной матке, иначе говоря, Mycoderma aceti. Слизистые полупрозрачные хлопья и лоскутки, которые можно видеть на дне бутылки с дорогим ремесленным яблочным уксусом, — хороший пример. Это образование — дом и крепость уксуснокислых бактерий, целлюлозная пленка, которой микроорганизмы окружают себя в процессе превращения спирта, содержащегося в вине, пиве или сидре, в уксусную кислоту. Мы делаем много уксусов, один из самых ходовых — пивной, который хорош и сам по себе, а настоянный на ароматных компонентах (цедре, травах, даже арбузе) — просто фантастический. Мы собираем мать и используем ее для производства следующей партии.

Нуазётка

Сферический нож для вырезания шариков из какой-нибудь плоти, как правило, овощной. Называется он так, потому что результат похож на орешек («noisette», фр.), и к маслу нуазетт никакого отношения не имеет.

Пассата

Томатный соус, который мы варим четыре-пять часов. Простой повседневный ингредиент, удивительно, что многие не знают этого слова. Во времена нашей бутербродной «Бутербро» была фраза, которой мы приветствовали друг друга: «А что такое пассата?»

Смэш

От английского «smash» — раздавить, разбить. Это

специфическая техника производства бургеров, при которой плоская котлета получается из шариков фарша прямо на гриле, — похоже, единственный вариант получить тонкую котлетку, одновременно зажаристую и сочную. Возможно, даже розовую — готовится она очень быстро. Я готовлю только смэш-бургеры, потому что страшно их люблю.

Сотё

Мы используем это слово в его истинном кулинарном смысле — оно означает быстрое обжаривание с небольшим количеством масла с подбрасыванием и переворачиванием продукта. Это проблема каждого нашего новичка: они думают, что соте — это тушеные овощи. Почему в русской традиции так получается, для меня загадка. Точно так же мне непонятно, почему сотейник называется сотейником, в то время как на самом деле это просто кастрюля с ручкой. Соте — очень эффектная и эффективная техника, не всякому дается с первого раза, требует расчета и навыка, иначе вся еда окажется на плите, на полу, на руках и на голове готовящего.

Сублимировать

В нашем случае — не фрейдистско-ницшеанский термин, а процесс полного обезвоживания. Сублимация — процесс испарения жидкости из твердой фазы. Продукт замораживается до температуры жидкого азота, помещается в специальный аппарат, и в вакууме температура постепенно повышается — это очень бережный способ высушивания, вода очень спокойно испаряется, не переходя в жидкую фазу. В итоге получаются лиофилизированные продукты — они мгновенно намокают, если поместить их во влажную среду или капнуть на них воды. Это основа промышленного производства разных быстрых супов и рагу, но сублимация удобна и в поварской жизни, когда, например, нужно срочно сделать быстрый овощной бульончик: берешь сублимированный продукт, заливаешь кипятком — и все. Сублимированные продукты имеют очень приятную текстуру, и их можно добавить в блюдо просто как очень яркий вкусовой элемент в самый последний момент. Недостаток у них один — сильно дорогие. Но мы активно используем на кухне сублимированные овощи и ягоды. Кстати, «морозный ожог» на плохо упакованных продуктах, хранящихся в морозилке, — тоже пример сублимации.

Спэтчкок

От английского «spatchcock». Распластанная курица и вообще любая птица, раскрытая в плоскость по спине так, что обе грудки находятся внутри (как цыпленок табака). Это позволяет филе бережно готовиться, когда потом кладешь птицу на гриль или в

духовку.

Торкио

Удивительный ручной пресс для пасты. В вертикальный бронзовый цилиндр устанавливается диск с фильерами разного профиля, укладывается заготовка теста, а сверху ручным воротом поршень продавливает тесто с большим усилием. Из фильер выходит свежая паста — спагетти, ригатони, биголи, тальятелле. Мы делаем так пасту и лапшу едва ли не с первого дня Delicatessen.

Турно

То, что средний российский повар называет «коготь»: короткий нож с изогнутым лезвием, изначально предназначенный для обработки овощей. Срезаешь слой и поворачиваешь его на какой-то градус, срезаешь снова — и таким образом формируешь бочонок с тоненькими гранями. Оказалось, турно — универсальный инструмент: им, например, очень удобно открывать вакуумные пакеты с полуфабрикатами.

Утюг

Старинный чугунный утюг — универсальный кухонный пресс. У нас их несколько. Придавить бекон на гриле, раздавить котлетку бургера, сделать гнет в бочке с квашеными овощами — со всем справится. А еще раскаленным утюгом мы прижариваем тартар из коня при подаче гостям.

Фрикандон

Слово-анекдот. Такого слова не существует — и все же оно входит в русский поварской жаргон. Означает оно поперечный отрез мяса с задней поверхности ноги, неважно, свиньи или коровы. Произошло слово от французского «fricandeau», которое означает блюдо из этого куска. Сейчас фрикандоном называют в основном заготовки для тушения или для шницеля.

Чапельник

Съемная ручка сковороды.

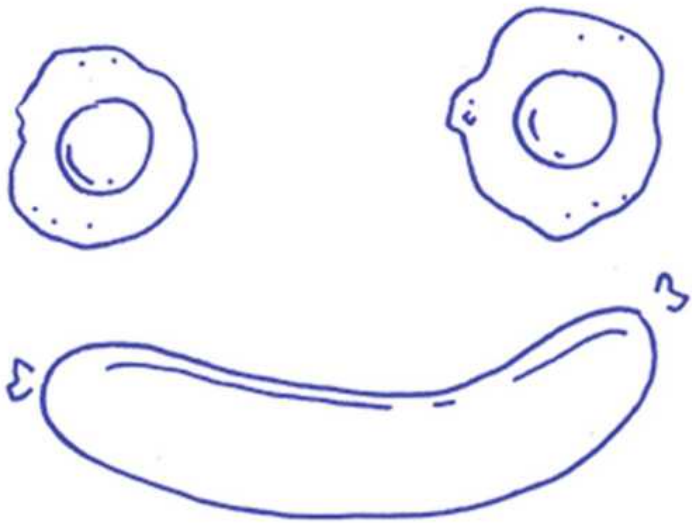
Чёкич

Деревянный цилиндр с гвоздиками, набитыми в торец в определенном художественном порядке, приспособление для накалывания поверхности лепешки перед выпечкой. Если раскатать тесто для пиццы и пройтись по нему чекичем, оно не вздувается, не поднимается в печи, но остается ровной лепешкой с плотной текстурой и узором, что часто бывает нужно. Чекич — очень простой гаджет, и мы любим его за то, что он красиво делает свою работу.

Экструдер

Этим вычурным словом мы называем ручную картофеледавилку, пресс для пюре.

Наш экструдер имеет меньший диаметр отверстий, чем традиционные, он изначально был предназначен для выдавливания пасты пассателли. Экструдер позволяет быстро размять небольшое количество пюре из любого продукта, а также выдавить заварное тесто в ванну фритюрницы для получения самодельных «Читос».



Как придумывать еду

Давайте для начала воспоем гимн домохозяйкам. Это, наверное, класс самых искушенных, самых надежных и самых быстрых фристайл-поваров в мире. Они открывают холодильник и готовят еду на семью из чего бог послал: а ведь надо учитывать предпочтения всех ее членов, надо думать о том, что ты сможешь сделать, а чего не сможешь. То есть действовать в рамках целого комплекса очень сложных правил — и при этом готовить все с чистого листа. Вы только задумайтесь над всем этим — и непременно придете в изумление! И в то же самое время эти же домохозяйки, мастера импровизаций, до сих пор спрашивают на кулинарных форумах рецепт салата «Мимоза». Это поражает не меньше.

Теперь перейдем к профессиональным поварам. Большая часть людей, которые хотят придумывать еду, у которых есть амбиции карьерного роста, начинает поварской путь со слов: «Я люблю готовить». Или: «Всем ребятам нравится, как я готовлю». Это абсолютно иллюзорный подход, потому что, когда человек попадает на кухню ресторана, его тут же отучают от всего этого, и он начинает работать на линии, выполнять свои маневры, делать свой сектор работы. И практически никогда, за исключением случаев, когда повар готовит для персонала, он не работает с листа, не делает ничего в свободном режиме. Профессиональная кухня очень детерминированная, на ней остро стоит вопрос дисциплины и соблюдения рецептур.

Неплохим поваром можно стать довольно быстро: при наличии базовых навыков, желания и дисциплины человек может за месяц научиться досконально воспроизводить чрезвычайно сложную еду. Но при этом он совершенно не знает еду, видит только ее внешнюю сторону, а система возникновения блюд ему незнакома. И как только ты даешь человеку — который еще недавно говорил: «Всем ребятам нравится, как я готовлю» — задание приготовить что-нибудь вкусное, он к этому времени уже мутирует и задает логичный вопрос: «Раскладка есть?» Человек, грубо говоря, поломался.

Но когда человек учится по-настоящему готовить, его так и нужно учить — от простого к сложному, чтобы он приобрел понимание того, что он делает. Кулинария — система навыков и знаний. Навыки — это инструменты, гаечные ключи и молотки; знания — гвозди и доски, то есть материалы, из которых что-то можно построить.

Чтобы придумывать свою еду, готовить еду хорошего уровня,

которую не стыдно подавать в ресторане, повар должен научиться запекать мясо, жарить яичницу, варить рис, правильно нарезать лук и помидоры, приправить салат, варить пасту — удивительно, но так мало поваров умеет все это делать. У них в повседневной работе просто нет такой нужды.

Способность придумывать еду обретается, когда у человека появляются базовые навыки и базовый вкус, — потому что это процесс исключительно аналитический. В ресторане ты вообще постоянно занимаешься анализом и сопоставлением вкусов, текстур и техник. Что я имею в виду: допустим, мы из опыта знаем, что А хорошо сочетается с В; мы их сочетаем и получаем С. А потом мы можем пробовать сочетать синонимы А и В и можем пробовать менять техники приготовления, чтобы получать новые вкусовые сочетания, лежащие в тех же вкусовых гаммах.

Есть чудесная книжка «The Flavor Bible» — несколько поверхностное, но все же полезное пособие, чтобы начать играть с описанными в ней сочетаниями: большая их часть довольно правдива. Она очень помогает новичкам, а потом рождение сочетаний начинает происходить автоматически. Вся эта азбука — продукт нашего жизненного опыта. Если постоянно думаешь о своей работе, то напробованность и насмотренность в определенный момент конвертируется в твою собственную вселенную. Тебе уже не нужно пробовать чужую еду, потому что ты в принципе можешь понять, как что работает, без посторонней помощи. Это прекрасная умственная гимнастика, которой я, например, занимаюсь практически постоянно. У меня есть маленькая записная книжечка для записи разных комбинаций. В большинстве случаев их даже не надо прорабатывать, потому что я эти продукты пробовал и могу себе вообразить с достаточной достоверностью, как что будет работать вместе. В итоге получается новая еда. Ошибка происходит, может быть, в одном случае из пяти — по мне, это относительно нечасто.

Как возникают эти сочетания?

Возьмем, допустим, белого анчоуса — не ферментированного соленого, а маринованного в уксусном растворе. Это один из прекраснейших испанских продуктов: рыбок чистят, убирают животики, выдергивают позвоночник, и остаются плоские филешки, скрепленные хвостиком. Но я хочу, чтобы это была не просто пряная рыба, а был бутерброд. Хлеб и просто кусочек маринованной рыбы — тоже неплохо, но мне хотелось бы, чтобы между ними была какая-то жирная прослойка. Например, сливочное масло, замечательный ингредиент, с ним все вкуснее. Но я думаю: а если взбить масло с хорошим выдержанным салом? Оно, благодаря своему ферментированному привкусу, добавит в

блюдо умами, животности — и таким образом мотивирует введение туда любых дополнительных ферментированных продуктов, например моченого яблока. Или квашеной капусты — такой бутерброд совершенно спокойно переживет ее добавление. В итоге — белый анчоус, базовый средиземноморский продукт, определяет вхождение в блюдо такого дикого продукта, как квашеная капуста.

Еще пример. Красная карри-паста, довольно острая, ароматная, чесночная, цитрусовопряная основа множества блюд, сама по себе на самом деле представляет относительно небольшую ценность. При этом она сочетается буквально со всем, и людям нравится ее вкус. Если чуть-чуть прожарить эту пасту на растительном масле, ее вкус обогащается, становится более гладким, более округлым и не таким агрессивным. Допустим, я подумал: хочу приготовить с ней кальмара. Их вроде бы достаточно просто обжарить на воке, добавить каких-нибудь овощей, устричный или рыбный соус, соевый соус, немного бульона — и нормально, традиционный путь. Но я вместо рыбного соуса добавляю чуть-чуть чернил каракатицы — это абсолютно естественное сочетание: они добавляют и праздничной, освежающей солености, и дополнительного морского вкуса. А дальше совсем все просто: немного овощного бульона и капуста — и получается совершенно прекрасный суп. Капуста — нейтральный наполнитель, и я мог все это пожарить, но когда я добавил бульон, то понял, что гораздо лучше сработает суп; то есть сочетание было проработано аналитически, а конечный результат случился несколько спонтанно. Карри-паста хорошо сочетается с чернилами каракатицы, потому что так и должно быть: у нее есть изначальная способность сочетаться с соленой приправой. А кальмар, ровно как и капуста, имеет почти нейтральный вкус и принимает практически любой ароматический букет. Кальмар и капуста — компоненты множества прибрежных салатов на Дальнем Востоке, так что почему бы и нет?

Есть такие чувашские вареники хуран кукли — с пшеничной крупой и зеленым луком. Совершенно потрясающая еда: пшеничное тесто с пшеничной начинкой. Вкусно — но это очень простой вкус, я бы даже сказал, скоро надоедающий. Решив все это дело развеселить, я начал размышлять о том, что, по сути дела, это своего рода вареный хлеб. (Название переводится как «пирожки из котла».) Может, попытаться обогатить начинку? Но она очень собранная, гармоничная, не принимает дополнительных вкусовых акцентов: чуть-чуть сливочного масла, чуть-чуть замоченной пшеничной крошки и много зеленого лука

— все это в принципе характерно для чувашской кухни и кухни Поволжья. Тогда я понял, что нужно сделать значительно привлекательнее и ярче оболочку, что именно она может дать неожиданный акцент. Так я замешал в тесто ржаных сухарей, добавил чуть кориандра и тмина, тесто сделал тонким и сухим, собрал варенички и приготовил их на пару, чтобы вкус не размывался и текстура теста была более выраженной. Все сработало одним махом — получилось неплохое фестивальное блюдо. Все, что нужно было сделать, — аналитически понять, что меня в хуран кукли не устраивает.

Сейчас мы подаем в ресторане горячий пончик с паннакоттой. Из чего этот пончик состоит, даже и не важно (хотя скажу: мы ставим тесто на морковном соке и украшаем морковным порошком) — важна изначальная идея. Я очень люблю пончики, поэтому думал, как можно сделать их блюдом, которое не стыдно подать в ресторане. Мне нравится пончики начинять, нравится их макать во что-нибудь — в сгущенку, сметану. В общем, стало понятно, что нужно сгенерировать соус, но идея была такова: соус должен сам возникать в тарелке. Возникает он таким образом: горячий пончик укладывается на давно застывшую в тарелке паннакотту, потихонечку плавит желе, и появляется густой и сладкий ванильный соус. Я могу есть этот пончик ложкой.

В обычном брауни, печенье или пирожном с какао, мне не хватает разнообразия вкусов — это довольно скучное блюдо: шоколадный, душный, жирный вкус. Как стейк: ты ешь его и ешь, а он все мясо и мясо. Брауни — очень базовый десерт, как бы хитро его ни приготовить; много его не съешь. Как сделать его интереснее? Я очень люблю использовать шоколад и какао в несладких вариантах, и главный друг какао — это красный ячменный солод, очень подходящий к шоколаду. Я стал размышлять о сочетании какао и солода дальше: сырой какао чуть холодящий, горьковатый, с иллюзией сладости, а солод — определенно сладкий, кисловатый и землистый. Ко всему этому мне нужна была антитеза — и она нашлась в сочетании наршараба и патоки: гранатовый сироп дал необходимую сладость и одновременно придал значительную терпкость. Итог — гармоничные брауни, впятеро богаче традиционных по вкусу.

Еще одно сочетание, которое я сначала придумал, а потом проверил опытным путем, — нет ничего более правильного, чем жарить рис с кимчи на сливочном масле. Путь был очевидным: я очень люблю жаренный с кимчи и свининой рис — очень богатое блюдо в плане жировой нагрузки, каждая рисинка должна быть обжарена, пропитана вкусом кимчи и покрыта жиром. И в какой-

то момент подумал, что, наверное, надо использовать с кимчи благородный жир — сливочное масло. Что сработало во всех применениях этого сочетания: и паста с кимчи, и бургер с кимчи, и просто бутерброд с сыром и кимчи, и, конечно, рис — сливочное масло обогащает все, к чему прикасается.

Ну и последний пример. Я люблю бараньи яйца: прекрасный продукт, мне нравится готовить их в сладкой панировке. Я нарезаю сырые яйца медальками, панирую в толокне и жарю во фритюре — очень базовый, простой, быстрый и надежный вариант. Но ровный сладкий привкус толокна долго не давал мне покоя. Я начал думать, что можно изменить, и понял, что мне просто надо обогатить панировку — допустим, добавить в нее корицу и паприку, тем самым усилив сладость (которая, кстати, хорошо оттеняет специфический привкус яиц). Дальше — чистая логика: яйца будут хрустеть во вкусной панировке, следовательно, мне нужно превратить все это в своего рода фритто мисто, жареное ассорти, добавив туда других ингредиентов. Каких? В первую очередь, конечно, лук, он прекрасно жарится в панировке. Потом — чили, потому что любая еда лучше с чили. Последним ингредиентом, который возник не сразу и не самым очевидным, но опять-таки аналитическим образом, стали тоненькие ломтики лимона, панированные и обжаренные во фритюре. Нужны были яркие нотки, оттеняющие почти приторную сладость и от лука, и от яиц. И уже совсем логичным следующим шагом был греческий йогурт как соус и сушеные лепестки роз как специя, которой я все чуть-чуть посыпал для того, чтобы наконец остановиться. Сделано все было с первой проработки: как было написано на бумаге, так и было приготовлено.

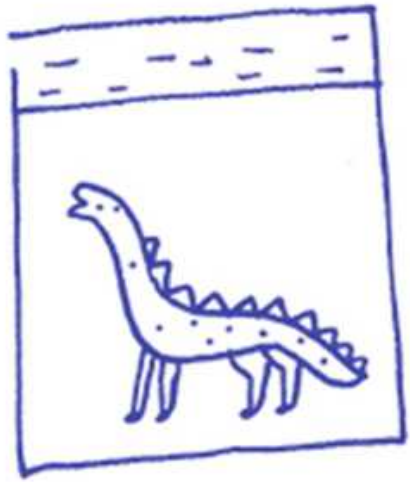
Мое относительно недавнее увлечение — кофе. Я с восторгом неофита берусь за исследование этого продукта, пробую много разнообразных сортов в различных техниках из разных рук, начал различать основные регионы и понимать разницу технологий. И я поставил себе задачу придумать еду для кофе. Что-то кроме печенья и банановых кексов. Я начал мыслить опять-таки аналитически.

Последовательность производства кофе такая: ягоды собирают, потом они претерпевают разные ферментационные превращения, затем с них снимают наружную оболочку, некоторое время выдерживают, после еще раз отшелушивают, потом кофе некоторое время путешествует, вылеживается, дальше его обжаривают — и используют. Мне пришло в голову, что зерна пшеницы проходят очень похожий путь. После того как зерно собрано, оно некоторое время созревает в элеваторе для того,

чтобы выровнялась его влажность и закончились ферментационные процессы, свойственные живому растению, затем его смалывают. Мука снова лежит, вновь активизировавшаяся ферментная активность должна успокоиться, чтобы мука стала пригодной для хлебного производства. Затем в виде теста зерно подвергается интенсивной ферментации и термической обработке, включая карамелизацию. А потом карамелизацию даже усиливают, сделав из хлеба тост.

В общем, мне пришло в голову, что хороший хлеб может быть гармоничным спутником кофе. И мы придумали на словах такую последовательность: сначала обычный цельнозерновой хлеб, потом заквасочный хлеб из пророщенной ржи с отрубями и сухофруктами, а в конце бриошь с корицей. Именно так, потому что чашка свежесваренного кофе, даже очень яркого, сначала достаточно нейтральная и спокойная, после чего начинает набирать вкус, на пике проявляет свою кислотность и сладость, а затем окончательно остывает и превращается в десерт, который ты допиваешь до последней ложечки. Мы обсудили эту последовательность с моими шефами, они добавили мне идей по поводу того, чем намазать хлеб. Тот, что с отрубями, например, — тонким слоем отвешенной ряженки и помидорным джемом, чтобы подчеркнуть тропический вкус кофе. Мы взяли умопомрачительный кофе по миллиону за килограмм, сварили его, я подал по кусочку хлеба в вышеупомянутом порядке — у нас волосы встали дыбом. Все сработало!

Такой слегка отстраненный аналитический подход мне кажется весьма рабочим — знания дают предсказуемый результат и экономят время. Но при этом я вовсе не исключаю самой главной, удивительной способности, «трансцендентного умения» — это когда художник смотрит на картину и говорит: «Надо бы красненького добавить». Он просто знает это, и ему нет необходимости объяснять, почему и зачем. Трансцендентное умение — это последний штрих, который превращает просто правильно сконструированное в очень хорошее. Сочетание богатого опыта и природных способностей.



ВЫМИРАЮЩИЙ
СУ-ВИД

Нужна ли меню мифология

Что люди обычно пишут в меню?

Например, бывают смешные игровые истории, условно: «Салат, который Пушкин ел с Гончаровой на балконе своего дома на Арбате». Это прекрасная анекдотическая конструкция, но она в любом случае потребует расшифровки: а что же там внутри, в этом салате?

Есть способ описания блюд, который состоит просто в перечислении ингредиентов. Форма модная и соблазнительная, потому что избавляет шефа от труда по конкретизации того, что у тебя в тарелке. Например: «Курица, картофель, соус». Или: «Морковь, капуста, говядина, вода». И такой подход тоже не дает потребителю понять, что он в итоге получит. Ведь можно написать просто «Креветки» — а можно написать «Жареные креветки с тимьяном и чесноком». Что тоже не опишет нюансов приготовления, но хотя бы даст людям представление об определенных доминирующих в блюде вкусах, которые человек будет склонен выбрать или нет.

Часто в описании блюда применяется описание технологического приема в ущерб описанию вкуса или списка ингредиентов. Уже лет десять как повсеместно распространена низкотемпературная технология, но до сих пор люди пишут про куриные грудки су-вид, в том числе в продвинутых ресторанах. То есть повар или менеджер всерьез считают, что они смогут получить дивиденды от того, что напишут малознакомое слово (дай еще бог, если без ошибок). Я могу представить, когда в описании обозначают технологию, без которой определенное блюдо просто невозможно приготовить.

Допустим, тандыр-кабоб неосуществим без тандыра, как неосуществима без него тандырная лепешка. Или мясо на гриле: такое словосочетание обозначает конкретным образом сформированное блюдо, которое готовится на решетке, на углях, с помощью прямого и непрямого нагрева, и это описывает результат исчерпывающим образом. «Куриная грудка су-вид» не говорит людям ни о чем, разве только дает призрачную надежду на то, что грудка будет нежная и сочная. Но нежную и сочную грудку с таким же успехом можно приготовить, просто бросив в кипяток или горячую воду, — и даже довести ее до такой кондиции на сковороде, если руки у повара торчат из нужного места.

Еще один нередкий случай, — когда в блюде в описании рассказывают о происхождении того или иного ингредиента —

например, пишут о русском гребешке. Допустим, гребешок действительно приехал с Сахалина и был добыт в российских территориальных водах — этому факту можно, наверное, порадоваться, но кулинарная ценность гребешка никак от него не увеличивается. Я бы с удовольствием закусывал гребешком хоть каждый день — и мне совершенно неважно, русский он или нет.

На мой взгляд, вопрос некоторой мифологии в меню — это вопрос ответственности шефа перед потребителями. В нашем меню она тоже есть, но мы стараемся находить золотую середину и давать людям хорошее описание. Нам нужно, чтобы человек понимал, что мы готовим: жареное мясо, запеченные овощи. Мы стараемся писать максимально просто, не вдаваясь в глубокие нюансы, но хотим максимально рассказать о том, какие продукты и вкусы наш гость встретит в тарелке. В то же время надо писать пункты в меню так, чтобы блюдо продать.

Поясню на примерах из Delicatessen.

Вот описание с трюком внутри: «Паштет, кефирно-сливочное масло и молодой редис». Ясно, что в блюде есть молодой редис. Кефирно-сливочное масло провоцирует вопрос потребителя: а что это такое? Когда человек задает вопросы, это здорово: значит, ему интересно — а нам будет интересно рассказать, что это масло, сделанное из кефирных сливок. Трюк в паштете: все примерно понимают, чего ждать от паштета; если спросить среднего потребителя, что такое паштет, он скорее всего скажет про паштет из куриной печенки. Но вообще подразумевается нечто кремовое, довольно нежное. Мы делаем паштет из мозгов, и как только меня спросят, из чего паштет, я сразу скажу, не скрывая. Но я не стану навязывать людям фразу «паштет из мозгов» в меню, поскольку сама эта формула может существенно снизить привлекательность блюда. Да, к сожалению, буквализм в меню не всегда полезен. Помните, у Аксенова: «По боку банки вилась призванная возбуждать аппетит надпись: „Кальмар натуральный обезглавленный“».

Мы пишем: «Тартар из конины, жаренной утюгом». И это действительно так: мы подаем сырую конину, но под раскаленным утюгом; утюг снимают, и поверхность тартара оказывается слегка поджаренной. Так часто делают во Франции, это стейк haché à cheval — конечно, без утюга и вообще совсем иначе, но суть верна.

Еще пример: «Спиральные чипсы с беконом от нашего мясника и йогуртовый соус». «Спиральные чипсы» читайте буквально — это спиральные чипсы. Далее — семантическая проблема: как перевести на русский то, что американцы называют house made? «Домашний бекон» — неправильно, «самодельный

бекон» — звучит как-то по-дебильному. И мы нашли формулу «бекон от нашего мясника» — да, его сделал наш собственный мясник, который у нас работает. Наш бекон.

А вот фразу «Острый аквачиле из гребешка» невозможно расшифровать в меню, слишком много слов. Смысл блюда в том, что это аквачиле в буквальном смысле: плоть, быстро замаринованная в перечной воде. Мы его сделали на собственный манер, но мне оказалось непросто описать блюдо обычным языком, поэтому мы предпочли оставить термин, включив его в наш тезаурус внизу меню. Там мы в деталях объясняем, что это такое, — потому что там можем позволить себе развернутые расшифровки, тогда как в названии блюда должно быть слов пять-шесть.

Впрочем, иногда нам в буквальном смысле приходится писать название и делать описание. Так, на обед мы подаем огромный бутерброд, который называется пучча, и мы пишем: «Пучча — лепешка с домашней ветчиной из индейки — и бульон».

Я не настаиваю, чтобы все делали как мы, потому что не считаю это единственным возможным способом. Те варианты, про которые я говорил, тоже имеют право на жизнь и работают. Работает даже меню с фотографиями и подробнейшим описанием каждого блюда — мне даже было бы интересно сделать такое, не в Delicatessen, а в каком-нибудь другом проекте.

Жалко, что часто меню становится площадкой для обмана потребителей. Перечисляются исконные отечественные продукты, мангалица вместо обычной свинины, экологические овощи от неизвестной бабушки на рынке, одиозная древнерусская пицца. Жаль, ведь доверие трудно завоевать, легко потерять. А что легко приобрести — так это репутацию городского сумасшедшего.

Вообще же меню — это своего рода справочник. В идеальном ресторане в моем идеальном мире потребитель открывает меню только из любопытства, потому что он общается с официантом и поваром и получает актуальную еду. Мне кажется, что в личном общении, присев рядом, повар может выяснить пристрастия и приоритеты человека, даст ему возможность испытать удовольствие от того, что он поучаствовал в формировании своего обеда.

У меня был прекрасный опыт в Blue Hill at Stone Barns Дэна Барбера — там мне сначала повезло пообедать, а затем пройти стажировку. Меню там нет в принципе. Все, кто приходит, получают набор холодных амюз-бушей, после чего к тебе подходит симпатичный человек для того, чтобы выяснить, чего бы тебе хотелось. В моем случае это была девушка-китаянка со степенью MBA, и мы с ней проговорили минут десять: обсудили,

откуда я, откуда она; она сказала, что сегодня у них есть удивительная курочка в соли, и что тот день был последним, когда они готовили такую курочку. Была уже поздняя осень, и птицам уже не хватало травы для нормального питания на свободном выпасе, а вкус кур, которые едят зерно, мол, не нравится шефу. Итогом ужина был чек, который я стащил на кухне и сохранил. Там было следующее описание: «Иван Шишкин, шеф из Москвы, фуди третьего уровня, никаких ограничений и аллергий, ест все, любит потроха». Такое описание получает каждый гость. И, собственно, все. Под преамбулой шеф своей рукой пишет, что будет готовить. Причем, увидев, что мы с товарищем хорошо едим, шеф начал подсыпать еще, и в итоге вместо одиннадцати блюд у нас было, кажется, двадцать одно, и закончился вечер огромной головой морского окуня на пару. По-моему, это просто прекрасный подход. На следующий день по таким же вот чекам готовил там на кухне и я.

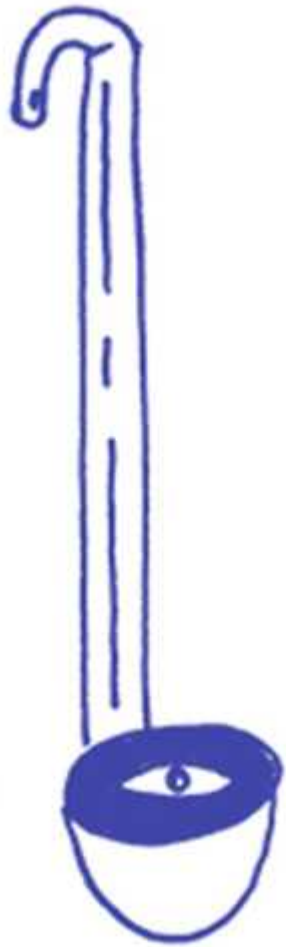
Чем удивлять

Я могу сделать еду, которой человек удивится, поразится — и не доест ее. Или даже просто не попробует, потому что она будет, что называется, bizarre — чудная, странная. Я часто удивлял людей редкими продуктами и экстравагантными выходками, а после того, как приготовил пару званых ужинов из потрохов и потом еще выпустил книгу о потрохах, за мной закрепилась определенная репутация. То есть все это сыграло со мной злую шутку: не надо было этим удивлять людей системно.

Сейчас у меня нет потребности шокировать людей любой ценой, моя задача в том числе готовить и подавать понятную еду. Это очень важно: мы не должны переваливать на потребителя ответственность за выбор. Когда мы даем ему какой-нибудь странный орган, невиданный фрукт или картошку с курицей, то человек, вероятнее всего, выберет последнее, потому что ему это понятно. И потому что ресторан — не место для цирка и приключений, а место для питания, социализации и так далее.

Вообще я считаю, что любого рода экзотика (как то: подача в глыбе льда, в кочане капусты, в валенке, на животе обнаженной женщины), любая такая попытка удивить — просто подмена смысла, показатель беспомощности шефа и ресторатора. Удивлять нужно вкусом, ароматом и честностью, открытостью, полной «прозрачностью» того, что лежит у вас на тарелке. Еда — вот что должно быть единственным фетишем в ресторане, если мы, конечно, собираемся в нем есть, а не устраивать прелюдию для дальнейшего веселого продолжения вечеринки: тогда, конечно, можно сиропом облиться и облизать друг друга.

Мне кажется, должен случиться профессиональный и общественный консенсус о том, что нельзя подавать еду в сапоге и коктейль с кубиком сухого льда, который выпускает дымки. Мало того что это все очень устарело, так это еще и пошло. Ценность еды и напитка как минимум снижается, а может быть вообще полностью уничтожена, потому что с голой девушки можно съесть любую дрянь.



Что важнее: шоу или смысл

Человек сначала видит еду глазами, потом чувствует запах и уже после этого помещает пищу в рот. Если отключить любую из этих стадий восприятия, это фатально отразится на восприятии еды.

Так вот — о зрении. В последние годы появился тренд: рестораны в темноте. Я не имею в виду совершенно чудовищный ресторан «В темноте», где абсолютная тьма. Я говорю о ресторанах, где царит мрак.

Это совершенно невыносимо! Мало того что невозможно прочитать меню, это бог с ним, его можно телефончиком подсветить. Но потом тебе приносят еду, и она одного ровного серого, коричневого, черного цвета. Есть ее не хочется, хочется в нее плюнуть. Сумрак — это может быть красиво, уютно, интимно, но в такой обстановке все равно, какая будет еда.

Еще один момент, связанный со зрением. В ресторане могут просто принести тарелку и поставить перед человеком, тот съедает и уходит. А могут устроить шоу из подачи — и из демонстрации инструментария.

Шоу — это когда официант приносит блюдо, открывает крышку, а оттуда выходит дым. Или наливает бульон в тарелку из чайника. Или проводит еще какой-то ритуал, привлекающий внимание, но в то же время отвлекающий его от собственно еды. Человек ест, а итог-то все равно простой: нравится ему еда или не нравится, вкусно или невкусно. Впрочем, каким бы ни было шоу, еда обязана быть вкусной, это абсолютно безальтернативно. Если готовишь невкусно — вон из профессии!

Многие рестораторы совершают и другую ошибку: пытаются привлечь потребителя даже не цирком с открыванием и наливанием, а с помощью открытой кухни или показа какого-то уникального оборудования.

Для приготовления еды повара используют ложки, ножи, сотейники, кастрюли, плиты, пароконвектоматы и так далее. Как все это выглядит и как выглядят процессы — по большому счету неважно. То же касается особенного оборудования. Печь на дровах может стать маркетинговым преимуществом, так как потребители ожидают от нее определенного эффекта. Но, как показывает практика, этот эффект лишь визуальный. Хорошо протопленная дровяная печь не придает пицце почти никаких дополнительных запахов, пицца там готовится примерно так же, как в электрической. Чуть менее надежно, чуть более хлопотно. Другое дело — например, тандыр. То, что готовится в тандыре,

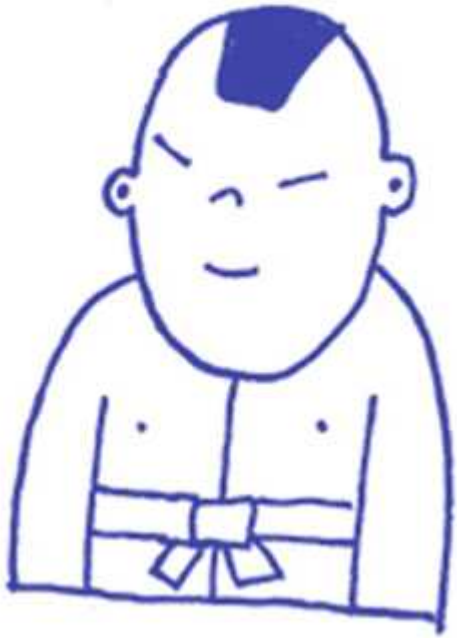
будет иметь совершенно определенные вкус и свойства. Но находится ли он в производственной зоне или на виду — неважно.

Мы должны быть открыты, когда нас спрашивают о том, что мы используем для приготовления еды, и нам стоит помалкивать, если нас об этом не спросили. Потому что еда — это не цирк и не театр. Не нужно подменять понятия, иначе все кончится дрессированными мишками, которые ездят на мотоциклах и еще при этом и готовят.

Когда я пишу меню, то стараюсь не вдаваться в подробности — не рассказываю, из какого материала сделана моя сковородка или как называется устройство, на котором я делаю водяную баню.

Еда должна быть едой, это должен быть процесс осознанного потребления и не более того. Не обязательно со скатертью и свечами — это может быть еда на ходу или в какой-то страшной забегаловке, — но в любом случае приоритет должно иметь то, что у тебя на тарелке.

УМАМЕНЬКИН СЫНОК



Сколько вкусов различает человек

Доказано, что на языке существует множество видов рецепторов, которые реагируют на вкусовые ощущения. Раньше считалось, что их четыре, — но считалось в европейской литературе. А известный в японской традиции вкус умами, не очень точно описываемый терминами «съестной», «мясной», «несладкий», получил материальное воплощение благодаря химику Кикунаэ Икэде, который в начале XX века выделил и идентифицировал конкретные вещества, являющиеся носителями пятого вкуса. «Умами» в буквальном переводе означает «приятный вкус». Про него мы поговорим отдельно, но в целом вот пять базовых вкусов, которые различаются рецепторами: сладкий, горький, кислый, соленый и умами.

Принято считать, что у вкусов есть некие назначения. Сладкий создает приятные ощущения, поэтому мы его жаждем. Кислый, как правило, служит сигналом легкой тревоги. Горький сигнализирует об опасности (часто опасные вещества — горькие). Вкус соли знаком нам хотя бы по вкусу собственного пота — да и вообще: все мы вышли из соленого океана. Умами — вкус белка, но его проявление также связано с наличием соли.

Когда младенец рождается, первая еда его — молоко матери, а первый вкус, с которым он знакомится, — это сладкий умами. Молочный сахар, лактоза, — не самый сладкий в мире, но определяет одну сторону вкусового профиля. А вот глутамата или аденозинмонофосфата и его родственников-нуклеотидов, самых распространенных веществ из сонма носителей вкуса умами, в материнском молоке в несколько раз больше, чем в обычной человеческой пище и даже чем в коровьем или козьем молоке. Биологический смысл наличия свободных аминокислот в молоке далек от гастрономии, но тем не менее — уже буквально в первые дни жизни у человека создается профиль вкусовых предпочтений, и потом он всю жизнь ищет эти вкусы в еде: сладость и умами.

Человек — всеядное животное. Он ест не только фрукты и овощи, которые, как правило, имеют существенную сладкую составляющую. Зерна злаков не сладкие, но при пережевывании фермент амилаза, содержащийся в слюне, расщепляет крахмал, и в итоге возникает сладковатый привкус. Умами в изобилии содержится в растительных продуктах, но в первую очередь все-таки ассоциируется с животной пищей. Есть прямая связь между первичными вкусовыми предпочтениями младенца, которые задаются его матерью, и структурой питания человека как биологического вида, который приспособлен питаться смесью

растительной и животной пищи: так мы можем обозначить диетическое кредо Homo sapiens. При этом вкусовых ощущений от еды человек может получить гораздо больше, чем пять описанных вкусов.

Острый вкус сочетает в себе несколько ощущений, которые в итоге к нему приводят: это раздражение и нагрев. Фактически алкалоид капсаицин, действующее начало перца чили, выполняет свою биологическую роль. Он заставляет температурные рецепторы отправлять в мозг сигнал о местном нагреве и боли. То есть делает все, чтобы перец никто не ел. Человека, впрочем, так легко не провести. О том, как есть острое, можно прочитать через несколько страниц.

Терпкость связана с дубящим воздействием таких веществ, как танины и некоторые кислоты: на слизистой возникает ощущение локального подсыхания, хотя это никак не связано с обезвоживанием.

Ощущение холода — от ментола, например. Он очень летуч, но прохладное ощущение с этим не связано: ментол активирует особый механизм в нейронах, ложно сигнализирующий о холоде.

Онемение — тоже интересное вкусовое ощущение. Брызните себе в рот апельсиновой корочкой: эфирные масла, которые в ней содержатся, создадут ощущение покалывания и легкой анестезии, особенно если вы попадете на кончик языка. Онемение едва заметно и мгновенно проходит в силу того, что концентрация этих веществ очень невысока. Дальний родственник апельсина, растение ксантоксилум с мелкими плодами, шкурки которого называют сычуаньским перцем, вызывает похожий эффект, но действует куда длительнее и ярче. Онемение происходит за счет того, что мускулатура самого верхнего слоя под слизистой начинает делать высокочастотные микросокращения, которые отключают мозгу возможность ими управлять. Нервные окончания перенасыщаются сигналами, и восприятие как будто отключается. Но то, что это не просто анестезия, а микроскопические вибрации, можно почувствовать, если на пике этого ощущения провести языком по бугоркам на верхнем небе, аккуратно, едва касаясь: вы эти сокращения сразу распознаете.

Или есть железистый вкус: сигнал того, что мы едим продукт, насыщенный, разумеется, железом. Как легко догадаться, такие ощущения нам может подарить кровь, кровяная колбаса, печень, селезенка.

Мыльный вкус возникает, когда в рот попадают щелочные продукты. Они — за исключением соды — не так часто бывают на кухне, но иногда этот вкус возникает в результате обмана чувств. В бытовой химии, например, сейчас часто используют

популярные пищевые ароматы. И безобидный фиалковый сироп, который еще совсем недавно был обязательным в хорошей кондитерской или приличном баре, теперь создает у человека впечатление поедания чего-то мыльного, потому что мы привыкли к стиральным порошкам, мылу и прочим моющим средствам с этим запахом.

И, пожалуй, стоит сказать о жирном вкусе — о тех обволакивающих ощущениях, которые создают не только кусок сала или растительное масло, но и, что важно, многие вещества совершенно другого класса. Я говорю о гидроколлоидах. Этим пользуются производители обезжиренных молочных продуктов. Например, ксантан, камедь, которую добывают из водорослей, делает их вкуснее, создает более приятное ощущение на губах и во рту.

Как избежать опасностей на кухне

Кухня — чрезвычайно опасное место, даже домашняя, не говоря о ресторанной. Опасностей, наверное, столько же, сколько на ядерном производстве, разве что реактора нет.

Ожоги контактные, ожоги горячим воздухом, ожоги от горячего пара, кипящей воды, раскаленного масла, карамели, порезы и ушибы — все это ужасно обидно и ужасно больно. Современная кухня состоит из прямоугольных столов из нержавеющей стали; их углы — причина привычных поварских синяков — на уровне бедер, как правило, но зависит от роста. На кухне все и всегда сшибают углы, и, к сожалению, эта история неисправима. Нужно просто быть внимательным и ходить чуть медленнее.

Я отучаю людей бегать на кухне, потому что бег может привести к столкновению с углом или с другим человеком, но в первую очередь — это очень большая вероятность поскользнуться. На кухонном полу может оказаться все что угодно: упал кусочек жира, а ты его не заметил; кто-то помыл руки и брызнул водой на пол; растеклась случайная капля масла, а если после капли масла еще и помыли пол — это вообще каток. Я стараюсь заходить на кухню только в специальной обуви: уличная обувь, особенно влажная, на кафельном полу превращается в коньки. Впрочем, стоять на проходе или ходить слишком медленно также небезопасно.

Часто в твоей руке нож. Когда ты сфокусирован на работе, то помнишь об этом, но когда ты идешь с ним или бежишь, то об этом не думаешь. Нарезка больших количеств продуктов сродни медитации, и если повара внезапно отвлечь, это часто вызывает потерю ритма и порезы. Впрочем, обычная беспечность — самая частая причина травм.

Вообще избежать порезов не удается практически никому. У всех профессиональных поваров руки всегда в ссадинах. Ты не всегда будешь надевать кольчужную перчатку, если нужно отрезать маленький кусочек, а именно в этот момент, как назло, нож соскальзывает.

Очень часто режут руки при нарезании хлеба: мягкий мякиш, твердая корка, не самый острый нож с зазубринами — и пожалуйста. По-хорошему, нарезка хлеба должна сопровождаться полотенцем: обернутой, а не голой рукой надо придерживать хлеб.

Помимо почти повсеместного варикоза, выраженного в той или иной степени, довольно распространены травмы спины. Даже

в ресторане с высокой кухней всегда приходится варить бульон в объеме литров пятидесяти, а эти кастрюли очень тяжелые. Бывает, что все в ресторане умно организовано и над плитой есть кран, из которого в кастрюлю наливается вода, и не приходится туда ставить наполненную. Но снимать ее с плиты все равно придется. Это всегда нужно делать как минимум вдвоем, по определенной технологии: на счет «раз, два, три» и так, чтобы люди не сгибались, а просто произвели вертикальный подъем и вертикальное опускание. Иначе можно получить очень серьезные, длительные повреждения, вплоть до разрывов связок и полной неработоспособности.

Еще одна опасность, не мгновенная, но континуальная — образование мышечных спазмов в спине, связанное с неверной регулировкой высоты рабочего стола: высокому слишком низко, а низкому слишком высоко. Столы, как правило, регулируются, но регулировка очень трудоемкая, диапазон недостаточный, а зачастую в угол не долезть. Чаще всего выставляется некая средняя высота — и мы подкладываем паллеты или пористую резину для низкорослико в, а очень рослые ребята кладут себе на стол две или три разделочных доски. В противном случае постоянное напряжение мышц в спине возникает буквально за неделю интенсивной работы. Расслабить его гораздо сложнее, чем заработать.

Еще на кухне есть очень смешная опасность — получить дверью в лоб. Во многих ресторанах (в том числе в Delicatessen) вход и выход на кухню организован через две качающиеся створки на так называемых салунных петлях. Достаточно пойти не в ту створку из зала, чтобы получить сильнейший удар по лбу, потому что у официанта, идущего в зал, заняты руки и он открывает дверь ногой. И делает это размашисто: ему необходим запас дверного хода на то, чтобы выйти, после чего дверь за ним закроется.

Так что над дверью нужно бы вешать сообщение: «Помни, за дверью могут быть люди!»

Вообще коммуникация позволяет избежать множества возможных кухонных травм, и лучше, если она будет кодифицирована, упрощена: имеет смысл разработать короткие формулы, которые убедительны и понятны мгновенно, тем более что на профессиональной кухне часто довольно шумно и приходится орать.

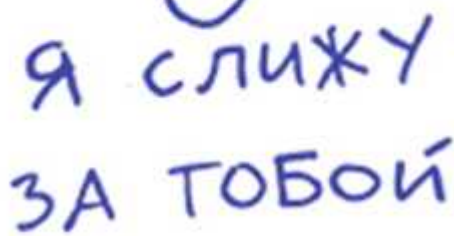
Маленькое отступление: в этой сигнальной системе обязательна обратная связь. Шеф дает команду, и ему необходимо понять, услышал его человек или нет. Поднять руку недостаточно, нужно дать знать голосом, как правило, просто

сказать: «Да, шеф!» Многие новички очень стесняются сообщать голосом, что поняли команду; им кажется, что они попали в какой-то театр и играют роль. Их надо натурально заставлять, объяснять, принуждать реагировать, потому что обратная связь невероятно важна. Ты всегда должен чувствовать, что тебя услышали и поняли. Когда готовишь блюдо, состоящее из нескольких компонентов, нужно, чтобы все они сошлись вовремя. Если кто-то один не услышал и не приготовил свой компонент, процесс будет руинирован. Блюдо надо будет полностью пересобирать заново, а недоделанное отправится в мусорную корзину.

Так что «Да, шеф!» — это фраза № 2 на кухне. А фраза № 1 — это «Осторожно!» Когда я первый раз оказался на американской кухне, мне показалось, что ее обслуживают только люди по имени Behind You. Как только повара сдвигались с места, все они шли, как корабли в тумане, — у них постоянно работала сирена: «Behind you, behind you, behind you!» — «Осторожно, осторожно, осторожно!» Мне потребовалось довольно времени и труда, чтобы научить своих поваров постоянно сигнализировать о своих передвижениях, особенно новичков: им кажется, что они сейчас ловко сманеврируют и обойдут, — а на самом деле нет! Человек иногда совершает совершенно удивительные движения: ему показалось, что он что-то сзади себя забыл, разворачивается — и все сносит. Такая сигнализация полезна и на домашней кухне: даже если ты стоишь один на кухне и снимаешь сковородку с плиты, лучше скажи: «Осторожно!» — потому что сзади может оказаться ребенок, который зашел тихо и незаметно, — так ты не обольешь его горячим маслом.

Из-за разных опасностей на кухне обязательно должна быть аптечка. Кухня не обязана иметь противодиарейных и других связанных с расстройствами пищеварения вещей: если у тебя диарея, какая речь о ресторане? Сиди дома, даже не думай о том, чтобы приходить на работу. Но в аптечке должны быть обезболивающие самого разного действия, как спазмолитики, так и обычные обезболивающие типа кетонала. И обязательно должны быть кровоостанавливающие средства вроде перекиси водорода, жгутов, стерильных и нестерильных бинтов, ваты, клея, напальчников и водостойких лейкопластырей всевозможных размеров — чем шире, тем лучше. Считается, что еще непременно нужны противоожоговые средства. Хорошим примером считается пантенол. На самом деле, как я понимаю, это плюс-минус шаманское средство, которое успокаивает больного и облегчает состояние в момент, когда оно нанесено, но не лечит, не облегчает состояния после нанесения. Говорят, что помогает еще

«Спасатель», но увы. Этот бальзам сделан на масляной основе, и в инструкции к нему советуют покрыть зону поражения изолирующей повязкой, что доктора активно не рекомендуют в качестве первой помощи при ожогах. При ожогах первой-второй степени полчаса под струей холодной воды — самая верная стратегия. Затем — к врачу.



Почему еду вкуснее есть руками

Этикет в ходе развития цивилизации увеличил дистанцию между едой и ртом. Когда мы едим, то воспринимаем еду обонянием, осязанием, вкусом, некоторые ощущения получаем и при глотании. Но точно так же положительную, вызывающую аппетит обратную связь мы получаем от ощущения еды в руке. Но этикет вроде как не позволяет есть руками.

Я с детства даже и не пробовал — пока не оказался в пустыне у бедуинов, у которых на всю семью была одна ложка, — ею они перемешивали овощи с маслом. Других приборов, кроме ножа, у них не было. И все ели руками — что-то с помощью кусочка лепешки, что-то просто пальцами.

Потом я оказался в Узбекистане — а там прекрасно ешь руками плов, и ни у кого по этому поводу не возникает никаких вопросов. Потом я начал есть руками индийскую еду. Потом оказался в глубинке в Малайзии, где регулярно посещал кафе, где не было вообще никаких приборов.

Так я обнаружил, что есть руками гораздо интереснее, потому что ты ощущаешь еду тактильно. На пальцах нет рецепторов, которые различают вкус, но можно ощутить малейшие нюансы температуры и текстуры, буквально микроскопическую разницу в размере объектов. То есть пальцами можно почувствовать гораздо больше, чем кажется поначалу. И таким образом выходит, что, когда ешь руками, еда вкуснее: когда ты держишь ее вилкой или ложкой, из-за дистанции теряешь часть ощущений. Более того: есть руками полезнее, потому что из-за тактильных ощущений активнее стимулируется мозг и запускается механизм аппетита.

Я даже пришел к мысли, что вилка и ложка так отдалили нас от еды, что создали необходимость более яркой работы приправами и специями. Грубо говоря, еду, которую я ем приборами, мне хочется сильнее поперчить: мне как будто не хватает ощущений.

Я прекрасно владею ножом и вилкой, но при этом часто шокирую людей в приличном обществе, когда начинаю ковыряться руками в тарелке или начинаю что-нибудь раздирать руками. Но на вопросительные взгляды отвечаю так: «Вы знаете, я — повар, готовлю руками — и ем руками».

Кстати, готовить тоже лучше без посредников. Например, без перчаток: руки в перчатках повар интуитивно моет гораздо реже, чем руки без них. Голыми руками готовить гигиеничнее. Перчатки надо надевать тогда, когда нужно защитить руки от контакта с грязными продуктами, либо с очень жирными, либо с

красящими.

Когда вы едите руками, нужно помнить о специфических навыках, с этим связанных. Главное правило — держать руки локтями вверх. Сначала это неудобно, надо как-то низко наклоняться, потому что не всегда пронесешь что-то текучее в щепоти, но если опустишь локти, то все начнет стекать в рукав, а оттуда по телу вниз к ногам. Это пройдено мной лично: я как-то во время долгого обеда ел все руками, а когда встал, то обнаружил, что у меня мокрые колени.

Как я отношусь к веганам и постящимся

Как человек, работающий в ресторане, с известной настороженностью отношусь к людям, которые возлагают на себя вериги веганства. У меня на этот счет было несколько кровавых споров, и из общения с этими людьми я сделал вывод, что они себя ограничивают по причине каких-то очень сильных внутренних противоречий. Как еще можно объяснить то, что человек часто становится не просто веганом, а агрессивным веганом и демонстрирует свое веганство максимально громко? И еще, бывает, движимый восторгом новообращенного, открывает веганское кафе, где готовит вызывающе невкусную и некрасивую еду — пережаренные сухие фалафели, совершенно ужасный, криво нарезанный салат. У меня есть ощущение, что такие люди, будучи по собственной воле ограниченными в еде, хотят распространить свое несчастье на всех остальных за их же деньги.

Разумеется, существуют безумно интересные вегетарианские рестораны, совершенно фантастические веганские заведения. Их надо знать, поддерживать, посещать, их очень мало, это редкие овощи. Готовить из растений вкусно и разнообразно круглый год — трудно. Если на секунду забыть о первой весенней зелени, свежих летних овощах и осеннем разнообразии фруктов, основа их кухни — крупы и корнеплоды — не так богаты вкусом, и развить его, вытащить на поверхность, заставить расцвести умами — непростая задача для шефа. Я, кстати, недавно осознал, что блюда, которыми я особенно доволен как повар, в основном вегетарианские: мне интересно упражнять свой разум.

Часто встречается такой фокус — ярко выраженное желание сделать кролика или курицу, но не из мяса. Выглядит так, будто ты не ешь мясо по идеологическим причинам, но очень его хочешь есть и в итоге невероятно исхищряешься, хочешь обмануть себя, окружающих и, видимо, даже боженьку, ради которого ты в том числе от мяса отказался.

Но, как по мне, если веган хочет поесть мяса, ему просто нужно расслабиться, съесть мясо и никого — в первую очередь себя — не мучить.

С точки зрения закона и морали еда — чуть ли не последнее нетабуированное удовольствие. И если человек лишает себя вкусной еды, он, на мой взгляд, сильно подрывает свое здоровье, в том числе психическое. Такие ограничения до добра не доводят. Особенно ярко это проявляется, когда такие люди приходят в ресторан и начинают в агрессивной форме требовать веганскую еду — то есть требуют распространения своей идеологии на

тарелки других людей, что уже просто неприлично.

В общем, к веганам я отношусь с удивлением и сочувствием. Сочувствие проявляется в том, что я всегда им советую поесть нормальной еды. Нормальной — не обязательно мясной, а просто такой, которую приготовили с целью сделать ее вкусной, без оглядки на список продуктов. А удивление мое заключается в том, что я не понимаю, как можно настолько системно себя ограничивать!

То же самое могу сказать и о постящихся, раз уж я так разошелся.

Человек может придумать себе любой мотив, оправдать любое свое действие, даже самое ужасное. На этом фоне такое сравнительно безобидное чудачество, как отказ от мяса и молока, наверное, простительно. Но в этом явлении сочетаются одновременно лицемерие, какая-то странная попытка испытать себя на прочность, наказать себя за что-то, а также неверное представление о диетах и вообще способах ухода за своим организмом. Что — кроме сочувствия и удивления — не может не настораживать и даже пугать.

Люди, которые ограничивают себя в еде не по медицинским показателям, — это люди, экранирующие свое тело от многих очень важных веществ. Их тела недополучают много важного. Что бы они ни рассказывали о полноценности своего питания — все неправда. Об этом пишут в учебниках, нет даже смысла долго дискутировать на эту тему. Я пытаюсь говорить о кулинарии, а не об идеологии.

Человек — существо заведомо всеядное. Наша пищеварительная система предназначена для употребления преимущественно термически обработанной еды — как растительной, так и животной.

Существует ли неполезная еда

Помимо очевидно ядовитых вещей, которые есть нельзя, наша пища очень разнообразна. Человек может есть совершенно невероятный диапазон продуктов — он может съесть и переварить практически все, за исключением токсинов, гвоздей и камней.

Недаром говорят: все полезно, что в рот полезло. Разделять еду на полезное и неполезное — это глубоко опасная идея, потому что, как и любая дискриминационная установка, она всегда имеет риск быть ошибочной. Как, например, произошло с глобальной концепцией о вредности животных жиров и обвинением их в росте сердечнососудистых заболеваний. Оказалось, что это заключение основано на том, что англичане называют bad science, — на некорректно выполненном исследовании.

Мы знаем также, что любое жареное мясо содержит вещества, которые могут вызвать болезни. Они же содержатся в массе других продуктов. Канцерогены — часть диеты человека с момента изобретения огня. Это не помешало нам создать цивилизацию и доживать до ста лет. Некоторым.

На мой взгляд, среди тех, кто пытается играть на понятии вредной и полезной еды, нет ни одного приличного человека. Если человек говорит: «Вот эта еда вредная, а эта — полезная», — он либо замыслил недоброе, либо просто небольшого ума, потому что для каждого индивидуума есть своя вредность и полезность. Есть продукты, которые могут быть запрещены определенному человеку по медицинским показаниям: они либо не перевариваются его организмом, либо перевариваются неверно или плохо. И вычитать из своего рациона продукты мы должны по жизненным или медицинским показаниям. Все остальное как минимум не вредно, а возможно, и полезно, причем полезно ровно тогда, когда съедено с аппетитом. И вот почему.

Человек в первую очередь ест глазами, затем носом — и только потом ртом. Так что, если еда вызывает у человека аппетит, к тому моменту, когда она добирается до рта, в желудочно-кишечном тракте вся система пищеварения уже к еде готова. Процесс возникновения аппетита — это огромный сложный механизм, подкрепленный инстинктами, рефлексами, осознанным пониманием. И весь его смысл в том, чтобы подготовить организм к принятию еды и адекватному восприятию из нее всевозможных питательных веществ. Когда еда съедена с удовольствием, она отдает нам максимум того, что в ней

содержится, то есть того, что и называется пользой. Вкусная еда — это и есть полезная еда.

Мне могут возразить: кто-то любит сахар, ест его, условно, килограммами — и умрет от диабета. Но да, конечно, в отношении к еде должен быть здравый смысл. Недаром в системе возбуждения аппетита также есть и сознательная часть: человек в состоянии контролировать свой аппетит. И не есть много сахара. Или увидеть красную ягоду, но знать, что она волчья, — и не съесть ее.

Может ли один продукт быть самодостаточным

Я абсолютно уверен, что блюдо может состоять из одного компонента, из одного продукта. Оно может быть приготовлено так, что просто не потребует никаких других ингредиентов.

Мы в Delicatessen делаем довольно хитрую еду и иногда осознаем, что у нас на небольшой тарелочке, если разложить блюдо на исходные компоненты, бывает около 30 ингредиентов. Это обескураживает. Ты вроде как можешь рассказать назначение каждого из них — соль, перец, какой-нибудь желирующий или текстурный агент, панировка, которая может состоять из четырех-пяти компонентов, сам основной продукт, масло, в котором все жарится, какая-то зелень, что-то еще. Большое количество всего — и все вместе классно работает.

Но сейчас мы очень активно двигаемся к тому, чтобы концентрироваться на чем-то одном. Например, можно приготовить одну куриную грудку таким образом, что она не потребует никаких сопровождающих компонентов. Можно приготовить морковку и подать ее как самостоятельное блюдо — либо с каким-то одним сопровождающим элементом, который будет ее неотъемлемой частью, либо мы выкрутим эту морковку в несколько ее состояний, как мы делаем морковный пончик, посыпанный морковной пылью, с морковными цукатами на морковном тесте. Морковка с морковкой и морковкой погоняет — это нормально. У нас после морковного сока остается морковный жмых, и мы его используем в этом же блюде.

Я в свое время не то чтобы учился этому — но читал о том, что сложносочиненное блюдо должно быть так собрано, чтобы, когда ты берешь его вилкой, на вилке оказалось все сразу: первое, второе, третье и компот, то есть основной компонент, гарнир, соус, масло и так далее. Чтобы при одном укусе ты сразу ощущал все богатство, всю палитру этого блюда. С одной стороны, это понятное желание повара. С другой стороны, оно, мне кажется, происходит из определенного рода неуверенности в продукте: давайте мы сейчас сделаем вот так, потом польем соусом, а потом еще немножко прикроем зеленью. И выходит, что это попытка запихать мне в рот сразу много смыслов вместо того, чтобы дать один, но очень ясный посыл.

Вернемся к куриной грудке. Мы долго дискутировали о том, как правильно ее приготовить. Логично приготовить ее в циркуляторе на водяной бане, очень деликатно ее там проварить

до нужной температуры, а потом так же деликатно обжарить на гриле и подать. Так она, допустим, идеально приготовлена. И технически, наверное, она будет очень неплохой — но вряд ли она будет самой вкусной в мире грудкой: она претерпит такое количество манипуляций, что частично потеряет себя.

Мы начали экспериментировать, и выяснилось, что достаточно взять грудку и как следует ее подготовить — просолить, промариновать, натереть чем надо. Мы делаем сами соус сирача, от него остается перечный жмых, мы добавляем его в кимчи с морковкой и морковной ботвой, а в итоге все это было выдержано в масле, настоянном на халапеньо с луковым соком. Ой, опять так много всего! Но тем не менее грудка пропиталась этими запахами, но только снаружи — внутри осталась куриная сочность. Затем она была пожарена буквально в течение трех минут на суперраскаленном гриле — так, что поверхность была очень сильно обожжена, с жесткими подпалинами, а внутренность получилась невероятно сочной. В этой грудке было то, чего боятся современные молодые повара, которые выросли на су-виде: градиент от очень жареного до прямо едва жареного. Я раньше тоже думал, что это правильный подход — сделать снаружи красивое и ароматное, а внутри — равномерное, идеально приготовленное от самой середины до поверхности. Но выяснилось, что на самом деле это не нужно, а украшает блюдо этот вот градиент. Потому что в одном куске мы имеем все сущности грудки: от жареной хрустящей шкурки до слегка влажной внутренней поверхности. И вот это на самом деле идеальная куриная грудка, ей ничего больше не нужно, даже хлеба. Ты просто не можешь остановиться, когда ее ешь, потому что она сочетает в себе все, что необходимо: яркий куриный вкус, вкус жареного, мощную карамелизацию, остроту всех специй, которыми мы ее натерли и которым дали как следует прилипнуть. Все, это самостоятельное блюдо.

У меня до этого был уже радостный подход к куриной грудке — я ее просто варил в ярком приправленном бульоне и подавал холодную, нарезанную ломтями, политую желатиновым бульоном. Эта вареная грудка была невыносимо вкусна: найдите в этой книге рецепт чикен райса.

Можно подавать на тарелке одну картофелину. Кидаете картошку в угли, печете до готовности, аккуратно достаете, отковыриваете кусочек, выбираете оттуда все, что внутри, перемешиваете это с маслом или со сметаной, кладете обратно — и вот у вас получается просто картошка как цельное блюдо. А если с салом, то просто невозможно терпеть! Да, там не только картошка, но и сметана, но я не делаю из этого блюдо, состоящее

из многих компонентов, я просто подаю единый объект.

Если взять самый обычный кочан капусты, положить его в те же самые угли и забыть его там на приличное время, потом ободрать снаружи, вырезать кочерыжку, поставить на стол, налить туда горячий рассол от квашеной капусты и дать всему остыть и впитаться раствору, получается такая капуста, от вкуса которой можно сделаться натурально дураком! Ее можно есть холодной, можно подогреть на сковороде — и это просто ломоть капусты.

Самодостаточным продуктом может быть кусок хлеба. У меня уже появляется такой хлеб, который я могу положить на тарелку и сказать: «Вот это хлеб, пожалуйста!» Его хочется есть просто как еду, это bread dish.

Можно взять молодую свеколку с ботвой и положить ее на гриль так, чтобы ботва лежала в сторонке и не сгорела, и готовить на гриле примерно полчаса. Свекла довольно здорово обуглится и покроется корочкой, и нужно тогда будет быстро обжарить ботву и положить эту свеколку в чистом виде, как есть, добавив только соль и перец и то самое масло, которым мы ее поливали, чтобы она не пришкварилась к грилю намертво. Этого будет достаточно — не нужно свекле ни сыра, ни грецких орехов, ни, упаси бог, йогурта. Это совершенно самостоятельный продукт, который вы можете резать ножом и есть вилкой, и у вас будет целая история от вершков до корешков, минимум четыре свеклы в одной тарелке.

Устрицы и стейки люди и так едят как блюда, не требующие дополнений, но можно сделать вкуснее и то, и другое.

Если устрицу готовить 15 минут при 65 градусах, мало того что она откроется значительно быстрее и легче, так она еще соберется чуть поплотнее, хотя даже толком не нагреется, станет чуть теплой. Она соберется в комочек, но при этом не изменит своей удивительной желейной структуры. Она будет приготовлена — руки повара сделают с ней небольшой фокус, который повысит качество этой устрицы как блюда примерно вдвое.

То же самое со стейком. Мы можем положить рибай на сковородку, обжарить с двух сторон, съесть его и стать счастливыми. Но тот же самый стейк можно подвялить: посолить, положить его на полотенце в холодильник и выдерживать три дня. Тряпочку, понятное дело, надо менять, чтобы она сильно не намокала. И это будет продукт совершенно другого порядка — не просто стейк, а убер-стейк. Когда вы его пожарите, то поймете, что это совсем другое мясо. Такой стейк ложится на гриль или сковородку и сразу начинает жариться, сразу покрывается

корочкой, потому что идет очень мощный теплообмен между сковородой или грилем и мясом. И вы можете жарить его медленно, по чуть-чуть, потому что уже не приходится дожидаться, пока испарится влага, прицельно обжаривать те краешки, что нужно, и получить классную равномерную корочку. В итоге это будет продукт, который лежит на тарелке и больше ничего не требует: ни соуса, ни салата, ни другого гарнира.

Это все новый этап разговора о продукте.

На первом этапе мы готовили какие-то блюда, что-то варили и жарили так, как это происходит дома, и у нас это не вызывало вопросов: мы готовим, и это нормально. Потом мы начинаем задумываться над тем, что мы варим и жарим: давайте-ка мы будем готовить хорошее мясо, хорошую курицу, правильный рис и так далее. Мы начинаем думать о продукте как об одном из компонентов и ищем чистые, честные, лучшие ингредиенты. Сейчас на этой стадии находятся примерно все — и ресторанная индустрия, и многие домашние повара: все задумываются, те ли овощи они покупают, в тот ли сезон, у того ли дяди или тети.

Но следующий этап работы с продуктом — когда ему ничего больше не нужно, потому что вы научились обрабатывать его так, что он говорит сам за себя. Его не нужно макать в соус, поливать кетчупом, класть его на хлеб. Не то чтобы за этим будущее, но это уже близко к реальности.

Я вовсе не сторонник минимализма. И не говорю, что надо немедленно убрать из тарелок все соусы и вообще про них забыть. Но сейчас есть возможность использовать совершенно удивительные продукты, и надо этим пользоваться, фокусироваться на них самих и убирать лишнюю суету.

Все ли едят одинаково

Есть миф, о котором я упоминал в предыдущей главе и которому до сих пор учат студентов в поварских школах: нужно подавать еду так, чтобы человек мог сразу на одну вилку нацепить или в одну ложку положить из блюда всего понемножку и ощутить у себя во рту взрыв и гармонию вкуса.

Правильно ли это? Вопрос скорее философский. Единственное, что можно постулировать, так это то, что все в тарелке должно быть съедобным и вкусным. Но так конструировать блюдо, чтобы человек мог сразу зацепить всего сразу, — наверное, это задача несколько избыточная, я бы даже сказал, ошибочная.

К тому же существует последовательность поедания той или иной еды. Я могу положить в рот пельмень — но когда у меня в блюде несколько разных овощей и кусок мяса, совершенно очевидно, что я не буду все это накалывать на вилку, чтобы немедленно ощутить все текстуры и вкусы. Да я этого сделать, скорее всего, и не смогу.

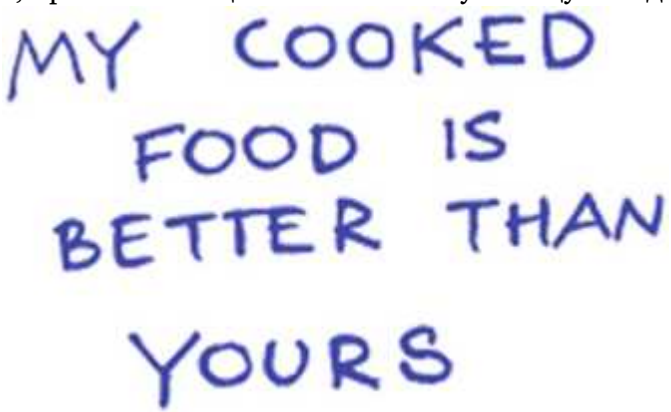
Так что вообще не надо думать о том, как человек будет блюдо есть: он сам выберет подходящий для него способ. Он будет есть так, как ему удобно, мусолить, разрезать вдоль или поперек, он может делать все, что хочет, если только это не отталкивает окружающих. Потому что он не на званом ужине с английской королевой, а в ресторане — и это его частная тарелка.

Когда я, бывает, задаю в ресторанах вопрос: «Почему у вас картошка недосоленная?», а мне отвечают: «Вы знаете, там соус соленый, и все вместе хорошо пойдет», — то мне кажется, что я имею дело с глубоким заблуждением и, может быть, даже с идиотизмом. Нельзя диктовать тот или иной способ поедания, надо всего-навсего думать о том, чтобы каждый элемент в тарелке был вкусным, он сам по себе должен быть совершенным.

Хочу добавить к вопросу о способе поедания и заполненности ложки вот еще что.

Все, кто имеет отношение к индустрии питания, знают, что такое прием Геймлиха: это специальная последовательность действий, которая может спасти человека, когда он подавился и задыхается. Нужно подойти к пострадавшему сзади, обняв его, положить руки примерно в зону солнечного сплетения и совершить интенсивный рывок, который заставит диафрагму резко сократиться и вытолкнуть застрявшую в дыхательных путях пищу.

Я всегда удивлялся, почему во многих американских ресторанах висят плакаты о том, как правильно выполнять прием Геймлиха. Но в США действительно значительное число людей ежегодно умирает от того, что они подавились. Это связано с традициями поедания еды. В Европе, получив на тарелке стейк, человек скорее всего отрежет кусочек, съест его и потом отрежет следующий. В книгах по этикету именно такой способ описывается как предпочтительный. В Америке же человек сразу нарезает стейк на кусочки и постепенно закидывает их в рот. И понятно, что, увлекшись беседой или будучи очень голодным, человек может положить себе в рот больше, чем способен прожевать, проглотить еще не измельченную пищу и подавиться.



Надо ли шефу ходить в другие рестораны

Мне — нет.

С одной стороны, рестораны создаются для того, чтобы люди туда ходили и ели. Чтобы любой человек мог прийти плюс-минус в любой ресторан, если у него нет никаких естественных ограничений.

С другой стороны, я, после трезвых размышлений, понял, что есть две категории ресторанов. В одни я не хожу, потому что не дружу с людьми, которые их сделали, а в другие не хожу, потому что я с людьми, которые их сделали, дружу.

Проблема в том, что рестораны в среднем очень нехорошие — средние рестораны, я имею в виду.

Приведу пример даже не из ресторанного бизнеса, а из более компактной области: кофейни третьей или какой там волны. За пять примерно месяцев я посетил около трех десятков разных кофеен — мне эта тема сейчас интересна, активно ее изучаю. И вот — я с удивлением понял, что пил хороший кофе, от которого мне было прямо очень классно, только в трех-четырех местах. Держа в уме масштаб этой индустрии, движухи, увлеченности людей, размеры вложений и вообще деньги, которые там болтаются и будут болтаться, всю эту сложнейшую логическую цепочку, которая сопровождает выработку кофе, — хочется просто закричать: «Зачем?» Да, да, тот самый некогда главный вопрос московских граффити — «Зачем?» Хочется стоять на перекрестке и говорить прохожим: «У вас есть кофейня?» — «Да». — «Закрывайте. А вы хотите кофе варить?» — «Да». — «Зачем? Не варите! Реально — лучше не надо».

Происходит какой-то ужасный разрыв реальности реальной и реальности воображаемой, которая у людей в головах. Я уверен, что любой человек открывает ресторан для того, чтобы делать вкусную еду, — она там должна быть по умолчанию. Но ужасно обескураживает, что в одном ряду, на одной себестоимости, примерно на одном масштабе усилий работают рестораны, готовящие чудовищную еду, которую надо просто сжечь, — и мизерное количество приличных ресторанов, где есть хороший шанс поесть плюс-минус съедобной еды.

Это касается не только недорогих заведений. У меня был довольно краткий, но яркий период, когда я работал автомобильным журналистом. Нас возили тестировать машины по разным местам и пытались при этом как можно лучше угостить. Я тогда впервые побывал в нескольких мишленовских ресторанах — и часто это была тупо несъедобная еда: скучная,

тяжелая, нудная, плохо приготовленная, некрасивая и безумно претенциозная. В Модене нас повели в ресторан Массимо Боттуры Osteria Francescana, это был 2011 год, и мы с товарищем не смогли доесть сет: сидели, выпучив друг на друга глаза, и не могли в это поверить, потому что очень были велики ожидания. Мы хотели получить некий опыт, а получили хрен знает что, и я с ужасом думаю о том, сколько это могло стоить. В итоге мы сбежали есть боллито мисто в соседнем ларьке — и вот там мы были счастливы!

Это вполне может объясняться тем, что я плебей и мишленовскую еду есть не способен. Такое вполне может быть, ведь я реально плебей — но я был в других приличных ресторанах, где еда была просто из ряда вон выходящей: фантастической красоты и вкуса и вызывала ощущение счастья до слез, катарсиса.

В общем, есть рестораны хорошие, а есть плохие, но поскольку вероятность попасть в дрянной гораздо выше, то лично для себя я не вижу никакого смысла ходить в рестораны вообще.

Еще один момент. Я очень часто слышу от коллег по цеху, что они поехали в какой-нибудь Лондон за вдохновением. Это очень распространенное явление. Хочется, конечно, смеяться им вслед: поезжайте, ребята! Допустим, приличный ресторан они там найдут — но для себя они не найдут ничего, потому что если в голове пусто, то какой в этом смысл? За каким вдохновением ты едешь? Учиться готовить рыбу? Но вряд ли ты этому научишься, расхаживая по разным ресторанам. Если ты хочешь узнать, «как стали делать», сравнить свой еще не существующий ресторан с уже работающими, то пока ты будешь его делать, все изменится, жизнь будет другая. Когда ты изучаешь тренд, то ты говоришь о вчерашнем дне, потому что тренд уже состоялся. Надо смотреть вперед, а не назад.

Если ты голодный или хочешь поесть какой-то необычной еды, которую тебе просто любопытно попробовать, получить ощущения, — то да, надо идти за ощущениями и есть эту еду. А если ты не голодный и просто хочешь посмотреть, как стали делать, лучше не смотри: лучше сделай то, что считаешь нужным, а потом уже сходи и посмотри. Потому что совершенно очевидно — как только ты начнешь равняться на кого-то другого, ты проиграешь. Ничего нового не создашь никогда в жизни, а будешь ходить и тянуть готовые концепции. Берешь и тупо копируешь или с выдумкой копируешь — вероятно, ты заработаешь деньги, если у тебя стоит такая задача, но не будешь оригинальным и заводным. А может, и не заработаешь ничего.

Начинающий фотограф изучает снимки великих фотографов

— но потом берет фотоаппарат и снимает, уже ни на кого не оглядываясь, десятки тысяч своих фотографий. Я дружу с некоторыми прекрасными фотографами уже полжизни, у них дома стоят альбомы других фотографов — и что, вы думаете, они их вечерами проглядывают ради вдохновения? Упаси бог! Они их уже посмотрели, это часть культуры. У меня есть книга Алена Пассара про овощи с прекрасными рисунками, и эта книга — абсолютный шедевр, показывающий талант и широту личности этого человека. Это позволяет восхищаться им еще более — но не значит, что я должен срисовать его блюда своим корявым почерком и пойти сделать их у себя в ресторане.

Подсматривать чужие идеи в других ресторанах — в высшей степени сомнительный опыт для ищущего и самодостаточного шефа. Он должен генерировать идеи самостоятельно, должен сам думать над своими блюдами, и если он внезапно изобретет велосипед, ничего страшного — его велосипед все равно будет другим. Можно спокойно придумать нечто похожее на что-то другое или на кого-то другого — но это будет твоя ошибка, а не специально слизанные блюда, которые можно увидеть, например, в Москве у некоторых даже очень звездных шефов.

В сериале про миссис Майзел, женщину-стендап-комика, ее бывший муж, который тоже пытался стать стендап-комиком, воровал шутки у какой-то звезды. Когда его в этом уличили, он сказал: «Все же поначалу воруют, а потом начинают придумывать свои шутки». Так вот: незачем даже начинать. Есть куча всяких штук, которые можно своровать, условно говоря, без зашквара: полный ютьюб — смотри, переставляй, меняй свинину на говядину. Но лучше не засорять свой мозг чужими решениями, они очень детерминируют, особенно если человек не очень готов к своему собственному мышлению.

Потребители, не занятые в ресторанной индустрии, конечно, не могут не ходить в рестораны, просто потому что это часть игры: один человек создает ресторан, а другой в нем ест и принимает решение, идти ему туда в следующий раз или нет. Но ходить ли в другие рестораны тем, кто сам работает в ресторане, — для меня очень большой вопрос.

ОСТОРОЖНО
ВЫЗЫВАЕТ
ЗАВИСТЬ

Что такое хороший ресторан

Есть хороший полушуточный способ отличить хороший ресторан от плохого: по количеству используемого на кухне сливочного масла. Во-первых, оно дорогое, и если его там много, значит, люди не жалеют денег на то, чтобы сделать вкусную еду. Во-вторых, существует известная разница между сливочным и растительным маслом, и достоинство сливочного масла — в сыворотке. Поэтому, когда мы делаем конфи или припускаем что-то в соусе бёрмонте, мы получаем принципиально разные результаты.

Пахта — это водяная фракция сливочного масла, соответственно, когда я готовлю в эмульсии масла с водой, то ароматические и вкусовые вещества растворяются не только в жировой части, но и в водяной. Соответственно, я могу обеспечить значительно большую экстракцию вкуса и перенос его в блюдо, если я использую сливочное масло, а не растительное.

Как еще можно узнать, что ресторан хороший? Можно обратиться к ресторанному критику. Но — назовите имена пяти хороших ресторанных критиков. Хорошо, хотя бы трех. Полагаю, это будет проблематично. Люди называют себя ресторанными критиками — но можно ли им доверять? Если я назову себя ресторанным критиком, что, мне тоже доверять? Читать ресторанных критиков и решать, можно ли им доверять или нет, — это привилегия посвященных людей. Обычному человеку понять, что ресторан хороший, по отзыву ресторанного критика очень непросто.

Еще можно почитать отзывы в интернете, комментарии, оставленные на страницах ресторанов, но это все равно что попасть пальцем в небо. Я всегда привожу в пример совершенно гениальный комментарий о Delicatessen на одном из сайтов, примерно такой: «Официантки и бармен Лиза симпатичные и профессиональные, а хозяин на баре и тот, который обслуживает в зале, — хамские неулыбчивые ребята, от них неприятный осадочек. В выходные битком — позор вам!»

Можно сказать: хороший ресторан — там, где вкусно. Но это же совершенно очевидно, это критерий абсолютно необходимый. Собираемся ли мы строить дом, накачивать шину, печатать книжку или открывать ресторан — надо изначально делать работу хорошо. В этом смысл — делать хороший продукт, продавать его и получать за это деньги. Изначально делать плохо — аферизм и мошенничество, я даже такую ситуацию и рассматривать не хочу.

В хорошем ресторане должно быть интересно и приятно находиться? Да, тоже аргумент. Тем более что качество интерьера и уют — это даже не про бюджет. Что делает плохой дизайнер: втирает какую-то декоративную концепцию. Говорит: «Здесь давайте красненьким, а здесь тиковой доской от затонувшего корабля XIX века». Может, и прекрасная идея, но все это поверхностные детали, которые не относятся к ресторану как таковому. Главное, в чем может помочь дизайнер, — осмыслить площадку и помочь с маршрутизацией и планировкой, потому они определяют эффективность ресторана. Декоративные свойства сугубо вторичны.

Хороший ресторан делают личности. Ровно так же, как нам приятнее есть картошку, купленную у конкретного фермера, чем купленную в супермаркете, так приятнее есть котлету из рук конкретного повара, чем в абстрактном, хоть и высококачественном «Макдоналдсе». Очень большой шаг к тому, чтобы ресторан стал хорошим, — когда в нем значительно больше личностей, чем один шеф-повар. А это может возникнуть благодаря тому, что на кухне отменяется иерархия. Ты можешь быть лидером, но не начальником. И это удивительная практика: когда работаешь с людьми, которые настолько мотивированы, что тебе совершенно нет необходимости быть командиром. Команда Delicatessen, например, — готовая проектная группа: забрасываешь идею, они начинают изобретать, пробовать, прорабатывать, и в результате порой получается блюдо, которого сам не ожидал.

Хороший ресторан не следует тенденциям — он их создает. Все, кто смотрит на тренды, — это люди, продающие прошлогодний снег. Краеугольный камень хорошего ресторана — новая идея. У Иммануила Канта есть фраза: «Habe Mut, dich deines eigenen Verstandes zu bedienen!», что означает «Имей мужество мыслить своим умом». Хороший ресторан использует свой собственный разум, не смотрит на то, что происходит справа и слева, не исследует конкурентов — потому что для хорошего ресторана их не существует. Он стоит сам по себе в углу или на горе, и ему все равно, кто и что о нем говорит, участвует он в чемпионате мира или нет. Он продвигает свою большую мысль, и это процесс очень долгий.

Несмотря на то что хороший ресторан — всегда игра вдолгую, это быстрый ресторан. Классный сервис — это короткие циклы ожидания потребителей. Когда гость заходит и садится, его стресс заключается только в том, что он должен выполнить ритуал — сделать заказ. Как только выбор сделан, цикл ожидания обнуляется и начинается следующий: он ждет, когда на столе что-

то появится. Принесли напиток — цикл обнулился, принесли нож с вилкой — цикл обнулился, официант махнул ему с другого конца зала, подмигнул со словами «Сейчас все будет!» — цикл обнулился. Потом появилась еда, потом унесли пустые тарелки: быстрая работа и постоянное внимание, уделяемое гостю, делают ресторан хорошим.

Хороший ресторан меняет правила игры и лицо национальной кухни — не в этническом смысле, а в масштабах страны. И происходит это, что очень важно, не за счет мифотворчества, а благодаря игре ума, мышц и эмоций. Если из-за воздействия ресторана на рынок правила игры не меняются, скорее всего, в нем еще не хватает пороха.

Хороший ресторан не может быть этническим: жанровый или этнический ресторан смотрит назад, а не вперед. «Сожги ведьму и получи бесплатно кундюбки» — это неверная маркетинговая концепция. Хороший ресторан переплавляет культуры, вкусы, подходы к еде, он должен стирать границы, а не устанавливать их. Будущее хороших ресторанов — национальная, а не этническая кухня. Кухня территорий и мест.

Хороший ресторан — это ресторан без скидок, в нем гостям даже не приходит в голову о скидках спрашивать. На мой взгляд, это также тот ресторан, который не бронирует столики. Что, конечно, трудный вопрос: мои партнеры со мной по этому поводу воюют. Но единственным компромиссом мне представляется резервирование территории на определенное время для больших компаний. Ведь нет ничего более демотивирующего для гостя, чем прийти в пустой ресторан с табличками на виртуально занятых столах — и уйти, потому что все забронировано. Что очень важно, бронь — демотивирующий фактор и для работников, она снижает мотивацию качества обслуживания. Официант видит табличку и думает: «Вот у меня сейчас будет этот стол, и все». У него нет необходимости быстро накормить людей, быстро их отпустить и поменять компанию на следующую — у него уже есть гарантированный объем работ.

Если в ресторане есть движение, в нем есть жизнь. Но оно должно быть органичным: умение быстро привлечь людей — это хороший монетизируемый навык, не имеющий никакого отношения к качеству ресторана. Часто ажиотажное движение вокруг ресторана — это всего лишь временный мусорный ветер, который ни к чему не приводит.

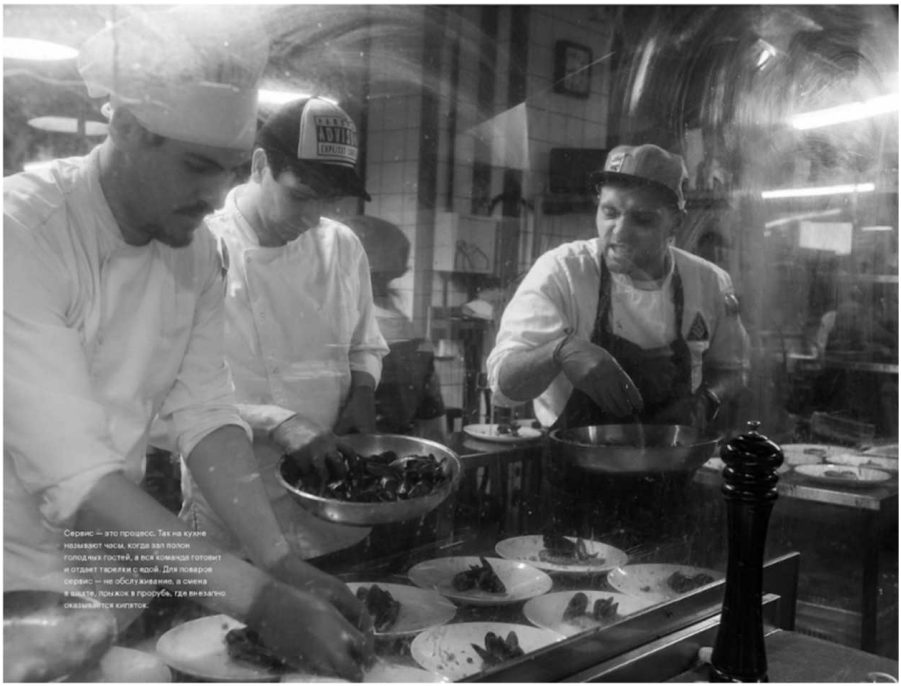
Хороший ресторан не участвует в конкурсах — он на них просто плюет свысока. Ни один конкурс, касается ли это приготовления котлеты, коктейля или кофе, не дает ни малейшего отражения реального положения дел, действительного

ресторанного качества того или иного блюда. Если повар вышел на сцену и приготовил рыбку в четырех текстурах, это вовсе не значит, что он способен делать такое блюдо каждый день в ресторане быстро, качественно и привлекательно. И, кстати, нет никакой гарантии, что еда, приготовленная им на сцене, вообще вкусная. Я еще могу понять фестивали, где происходит обмен мнениями, но конкурсы — это высочайший абсурд.

И все же: есть ли точный рецепт хорошего ресторана? Нет. Есть рецепт жареной картошки. Чей-то успешный опыт — не гарантия повторения, скорее, наоборот. Ходить по старым рельсам строем означает прийти в тупик.

Двигать индустрию, учить и просвещать публику, ничего не бояться и не оглядываться на примеры — единственная возможная формула.

Как решать ножевые уравнения



Сервис — это процесс. Так на кухне называют часы, когда зал полон голодных гостей, а вся команда готовит и отдает тарелки с едой. Для поваров сервис — не обслуживание, а смена в цехе, прижи в прорубь, где внезапно оказывается кипяток.

УМЕНИЯ

Нож — самый верный спутник любого повара, потому что ему все время необходимо измельчать еду. Даже если готовишь крупными кусками. Или целого барана — его все равно надо резать: не будут же люди рвать его на части или откусывать от целого!

Нож — осознанное продолжение поварской руки. Он чем-то похож на смычок скрипача, только тот выделывает смычком приятный шум, а повар создает ножом приятную еду. Смычок имеет большую свободу перемещения внутри кисти, скрипач держит его очень расслабленно, только кончиками пальцев, иначе просто не получится плавного движения по струне, а звук будет дерганый, рваный, непостоянный. Человек, профессионально работающий ножом, тоже очень расслаблен, работает не локтем, не плечом, а только кистью — таким образом можно резать часами. Как скрипач не смотрит на струны или на пальцы, а думает о музыке, точно так же повар может думать о чем-то своем и резать вслепую.

Нож больше, чем просто режущее устройство, он выполняет и другие функции. С его помощью ты передаешь продукты в сковородку — и он должен быть удобным, достаточно для этого широким. Ножом должно быть очень удобно и приятно раздавить что-нибудь вроде чеснока. Нож можно использовать в качестве медленного пресса для аккуратного отделения ломтей вязкого продукта, какого-нибудь торта или прессованного творога.

У каждого профессионального повара свой набор ножей. Я подавляющее большинство работ выполняю тремя. Маленький перочинный нож для тонких деликатных работ — у него деревянная ручка, он создает уютное ощущение и при этом очень

функциональный. Обвалочный нож, которым обрабатываю мясо, — длинный, изогнутый, с обратным изгибом, полугибкий, которым можно с одинаковым успехом и стейки нарезать, и печенку зачистить; в общем, универсальный нож фирмы со смешным названием F. Dick, с пластиковой санитарной ручкой. И нож сантоку длиной восемнадцать сантиметров, который у меня на роли шефского: мне не нужен очень длинный нож, а для шинковки и нарезки мой вполне подходит.

Три ножа перекрывают мои повседневные потребности, но у меня есть и много других, которые использую по прихоти или по обстоятельствам. Есть, разумеется, отдельный набор для разделки туши, но если мне вдруг нужно срочно, могу обойтись одним обвалочным ножом. К тому же три ножа — это то, что легко носить с собой. К ним можно добавить еще хорошую экономку — фантастически удобное устройство, которым можно не только почистить картошку и морковку, но и в принципе приготовить еду. И не забыть терку Microplane.

Нож должен быть острым. Острый нож — безопасный нож. Он никогда не соскочит ни с хлеба, ни с помидора. Даже если вы разрезаете очень тонкий кусочек, он не перевернет продукт, а пройдет внутрь. Если острый нож порежет палец, он может нанести очень глубокую рану, но края ее будут гладкими, легко склеятся и срастутся быстрее, чем если бы ранение было нанесено тупым ножом. Острый нож, особенно его кончик, при разделке и зачистке кусков мяса не потянет за собой жилку, а всегда прорежет ее в нужном месте — что опять же позволит избежать повреждения собственной руки.

Я заставляю поваров следить за остротой их ножей. Но вот дома очень острые ножи иметь бы не советовал: принцип их безопасности работает только в том случае, если человек реально осознает ножевую остроту. У большинства людей дома острых ножей не было никогда, и когда они будут приходить к вам в гости, то могут случайно резаться в кровь. У меня были случаи, когда гости из кокетства просили показать им, чем мы работаем, я выносил им нож, человек буквально только брал его в руку — и уже резался. Обнаружив кровь на пальце, перекладывал нож в другую руку — и резался снова. Клал нож на стол и видел, что у него три-четыре ранки буквально за пять секунд.

Чем точить нож — вопрос довольно спорный. Однозначно нельзя использовать такие точилки, в которых кромка ножа проходит через два колесика. Они мгновенно создают эффект острого ножа, но на самом деле рвут лезвие, и после нескольких заточек нож уже не лечится даже на профессиональном оборудовании. Его надо будет восстанавливать — то есть

спиливать все, что раньше было режущей кромкой, и заново ее создавать.

Некоторые считают, что мусат — это устройство для заточки. Вовсе нет! Мусатом правят нож при регулярном использовании и периодическом затачивании. Если я разделываю тушу свиньи, я пользуюсь мусатом 15–20 раз для того, чтобы чуть-чуть поправить кромку и чтобы каждый следующий надрез у меня был гладким и приятным.

Точить можно либо самому на камне, либо с помощью моторизированного устройства, отдав нож профессионалу.

Навык точения на камне приходит примерно после 20–30 заточек, когда ты начинаешь понимать правильный угол, правильное ощущение, правильное движение. Научившись, можно делать это каждый день после работы, потратив на заточку десять минут, чтобы утром у тебя были свежие ножи. Это своего рода гигиена, и если работаешь постоянно, есть смысл купить себе камень и точить нож самому.

Сам я нечасто точу ножи руками: не всегда есть на это время, не всеми ножами я пользуюсь постоянно. Но у меня есть мастер, который хорошо точит и которому я склонен доверять. И если ты готовишь только дома, то тоже совсем не обязательно уметь точить нож на камне — можешь раз в год отнести ножи мастеру, чтобы он их наточил, и больше об этом не думать. Некоторые ножи, которые я нахожу на кухнях своих знакомых, лучше не точить, а просто выбросить.

Только нужно найти действительно хорошего мастера. Качество камня, качество рук, понимание правильного угла заточки, ее плавности, то есть непрерывности режущей кромки, — все это очень важно. Иначе есть большая опасность, что точильщик перегреет режущую кромку, превратит ее в очень мягкую, склонную к быстрому выщербливанию, и нож будет потерян для человечества.

BLACK
METALL

Что значит для повара чугун

Приходит человек в магазин и говорит: я хочу купить сковородку. Ему говорят: вот есть отличная тефлоновая сковородка с красным пятном, ее сделал один известный английский повар или, наоборот, русская телезвезда. Или дают ему странную сковородку с белой поверхностью и говорят: это вообще суперновая, керамическая!

Человек покупает, через месяц сковородка приходит в негодность, он плюется, проклинает магазин, производителя, сковородку, звезду и иностранного повара, но продолжает работать на ободранной сковородке. К ней все прилипает сильней и сильней, а для того чтобы купить новую сковородку, нужно собраться с силами и временем. В итоге едва ли не все домохозяйки готовят на совершенно кошмарных, отстойных, противных, ободранных и корявых сковородах.

Зачем тратить деньги на сковороды с антипригарным покрытием, если можно купить базовую, примитивную и очень дешевую чугунную, которая дает просто прекрасные результаты?

Мое отношение к чугуну очень теплое. Я бы сказал, горячее: как-то в детстве я прямо жестко приложился к раскаленной чугунной сковородке, но хуже к этому материалу относиться от этого не перестал.

Чугун — это медь для бедных. Достоинства чугуна таковы: в силу того, что это материал очень хрупкий, посуду из него делают с довольно толстыми стенками и дном. От этого сковорода или кастрюля становятся очень тяжелыми, но, если честно, кого это волнует, если они хорошо распределяют тепло благодаря высокой теплопроводности и удерживают его благодаря как раз толщине. Даже если у вас не очень мощная плита с некоторой инерцией, чугунную сковороду можно использовать на ней как отдельную плиту: нагреть чугун, а дальше уже манипулировать теплом. На чугуне можно приготовить практически все. На такой сковороде блюдо продолжает доходить, даже если ее снять с огня: то есть можно — по аналогии с томлением в остывающей печи — говорить о приготовлении в остывающей сковородке.

Профессиональная плита часто представляет собой одну здоровенную нагретую поверхность. Как правило, я всегда готовлю на максимально разогретой плите и не регулирую интенсивность огня, а сдвигаю сковороду вправо или влево, то есть нагревая ту или иную сторону. И я могу собирать блюдо прямо на чугунной сковородке — работая с разными

компонентами блюда одновременно.

Вот пример: паста с пятиминутным рагу. Я всю жизнь готовил рагу в течение многих часов, доходило до семи-восьми: сначала карамелизуешь одно, потом тушишь другое и так далее, это все дает невероятную насыщенность помидорной основы, в которую вплавлены запахи мяса и прочих ингредиентов. Но то же самое можно сделать буквально в течение нескольких минут — разумеется, в небольшом количестве, одна-две порции. И все благодаря тому, что чугунная сковорода очень горяча и на ней все нужные процедуры можно произвести буквально мгновенно. Я чуть разогреваю на сковороде масло, добавляю на один участок сковороды ту или иную томатную основу — пюре или консервированные помидоры, — готовлю ее там, помешивая и не позволяя растекаться, пока она не упарится. Тогда на другую сторону сковороды кидаю немного смеси свиного и говяжьего фарша, разминаю его, чтобы дать ему быстро, но как следует прожариться, крошу его, чтобы не образовывалось толстых комочков. Следом рядом, на соседнее свободное пространство, кидаю пару филешек анчоуса, они расходятся, и я потихонечку замешиваю их в мясную кучку. Когда я понимаю, что томатная основа хорошо карамелизовалась, брызгаю в нее чуть-чуть вина или бульона, упариваю и деглазирую томатные фракции, затем объединяю все в одну кучу, кидаю туда горсть петрушки, перемешиваю — и пятиминутное рагу готово.

Чугунная сковорода хороша не только тем, что на ней всегда получаешь предсказуемый результат, но и тем, что это универсальная посуда. Ее можно не только ставить на плиту, но и отправлять в духовку, в ней можно даже печь хлеб. При известной сноровке обычная чугунная сковорода может заменить как вок, так и сотейник. Я считаю, что чугунная сковорода для работы на электроплите, на углях или на газу — лучшее, что придумало человечество. Единственное, — она плохо подходит для индукционной плиты, потому что всегда нужно ставить еще какую-то стальную пластину, чтобы сковорода нагревалась от нее. И всегда есть риск эту хрупкую индукционную плиту тяжелым чугуном разбить.

Чем толще чугун, тем лучше, и еще нужно выбирать чугун максимально плотный. Есть, например, легкие китайские сковородки из высокопористого чугуна, но они довольно хрупкие, а их излишняя пористость препятствует хорошей теплопроводности.

Существует огромное количество инструкций о том, как подготовить чугунную сковороду к работе. Моя техника, может быть, не самая оптимальная, но я считаю, что первоочередная

задача — очистить поверхность. Я делаю это многократным мытьем с щеткой и мылом, чтобы убрать максимум посторонних веществ — ржавчину, машинное масло и так далее. После этого сковородку нужно прокалить, то есть чем-то заполнить поры чугуна. Как правило — продуктами пиролиза растительного масла. Я аккуратно протираю сковороду маслом, прогреваю, счищаю все солью, снова протираю масляной тряпочкой — и повторяю процедуру несколько раз. Масло полимеризуется, образует пленку, заполняя неровности, и чугунная поверхность становится практически антипригарной.

Чугун нельзя мыть в посудомоечной машине (во всяком случае, я не советую), его также не надо скоблить. Его надо просто мыть губкой и мылом, а после каждого мытья насухо протирать или лучше даже просушивать в каком-то горячем месте, например рядом с плитой, а потом смазывать масляной тряпочкой, чтобы поверхность не была мокрой, но слегка поблескивала. Если ухаживать за чугунной посудой таким образом, то, даже если во время интенсивного мытья пострадает антипригарный слой, не будет поводов волноваться, что в этом месте появится ржавчина.

Единственное, в чем тефлоновая сковородка выигрывает у чугуна, — это в приготовлении омлета, потому что критично сделать его очень быстро и максимально аккуратно свернуть.

За что повару любить хоспер

Я хоспер не люблю. Это штука, которая создает неудобства, подменяет смыслы и не делает идеальный продукт. Хоспер — удобный гибрид контактного гриля и духовки, но, собственно, тут его плюсы заканчиваются.

Он не самый эффективный генератор тепла. Это все-таки угольная печь, и ее инерция очень высока: будучи однажды охлажденной, нагревается очень долго. Когда вы кладете туда один стейк — она молодец, кладете два — она терпит, кладете восемь — все, до свиданья: камера выстужается, и продукт начинает вместо того, чтобы жариться, тихонько печься.

Хоспер делает быстрый и достаточно качественный продукт: стейк намазан маслом, подсолен, подперчен, брошен на раскаленную решетку, забыт там на некоторое время, потом его переворачивают. Происходит интенсивный нагрев со всех сторон, то есть не только контактный со стороны решетки, но еще с излучением и теплопереносом горячего воздуха, придающего легкий запах копчения, — вся эта комбинация контактного нагрева и духовки создает эффект, что продукт довели до ума.

Все это довольно мило, но это быстрая техника, а в девяти случаев из десяти на кухне лучше готовить медленно. Есть вещи, которые делаются быстро, стир-фрай например, — но не стейк: чем медленнее, тем лучше получается. Когда вы попробуете медленно приготовленный стейк, вы потом просто никогда не будете есть стейк из хоспера.

Килограммовый рибай в хоспере готовится примерно минут 15. С одним вниманием, отдыхом и засовыванием обратно. За 15 минут он будет прогрет до 55 градусов. Сколько времени он готовится на мангале? Час. Сначала по две минуты на каждой стороне. А сколько у стейков сторон? Примерно шесть. Получается 12 минут на одну обжарку.

После этого 8-10 минут стейк должен полежать, отдохнуть, в нем должны произойти процессы вроде переноса тепла снаружи вовнутрь и так далее. Затем снова возвращаем стейк на огонь и доводим почти до рабочей температуры, условно говоря, до 45–48 градусов, — опять же по две минуты на каждую сторону, а потом снова отдых. Это уже 40 минут или больше. И третий этап — финальный: доводим его до 52–54 градусов (опять же по две минуты на каждой стороне), после чего он снова отдыхает, и вы его нарезаете и подаете. Я прогреваю стейк со всех сторон, но контактно — каждый раз только две минуты, а все остальное время он готовится за счет того, что тепло проникает снаружи

внутрь.

Итак — в четыре раза дольше, чем в хоспере. Но мы можем контролировать все процессы внутри. И серая рамка внутри стейка как была задана в первый момент, такой и осталась, но толще не стала: стейк внутри не имеет градиента от серого к розовому, серединка — нежная и сочная. Коллаген успевает за это время желатинизироваться, а весь жир — подтаять и вытечь, остается лишь очень приятная желеобразная субстанция.

Наша задача — получить искомую температуру внутри. И чем мы медленнее к ней подходим, тем больше шансов, что разогреется каждый уголок этого куска, каждый элемент — будь то мышечные волокна, соединительная ткань, жир, кость. Все прогреется равномерно и сохранит свою сочность и вкус. Точно так же можно медленно приготовить стейк и на сковороде, и на контактном гриле.

А хоспер как таковой необходим на большом производстве, где людям не то что все равно, но они готовы есть еду хоть и вполне нормальную, но определенного рода.

Зачем на самом деле нужен пароконвектомат

В какой-то момент умные ученые люди, изучая процесс приготовления пищи в духовке, задумались о его ускорении, оптимизации и попытке сделать его более экономичным и правильным.

И в целом начали двигаться достаточно логичным путем. Допустим, есть электрическая духовка, которая, грубо говоря, дает излучение и теплоперенос снизу — и просто излучение сверху. Это попытка обеспечить нагрев как минимум с двух сторон, но в силу того, что там происходит движение воздуха, происходит также перенос в горизонтальной плоскости. Очевидно было, что нужно заставить воздух перемешиваться, чтобы обеспечить более равномерный нагрев не просто за счет излучения, но и за счет теплопереноса.

Потом выяснили, что если перемешивание сделать весьма интенсивным, то это приводит к возникновению бешеного количества вихрей внутри, что обеспечивает процесс равномерного обогрева поверхности. Мало того, нагрев поверхности происходит примерно на 1/5 интенсивнее.

Духовка — такое устройство, которое работает долго, ее меняют редко, и поэтому конвекционные печи еще не стали тотально доминировать в домашнем обиходе. Едва ли они есть хотя бы в каждой пятой квартире. Но вот на профессиональных кухнях конвекционная печь в силу достаточно нелепого стечения обстоятельств практически превратилась в повседневную реальность.

Нелепого, потому что конвектомат — идея хорошая, но одновременно плохая: с его помощью пытаются делать все, а не только то, для чего это устройство предназначено. Ускорение нагрева поверхности за счет перемещения масс теплоносителя — это само по себе прекрасно. Но помимо передачи тепла телу происходит испарение воды с его поверхности, то есть активный отъем влажности, а это кардинально меняет характеристики блюда.

Чтобы это исправить, придумали пароконвектомат. Но это все равно, что, сидя на солнце, довести себя до солнечного ожога, после чего мазаться кремом. Это не решает проблему тотально. Кроме того, режим добавления пара в камеру нужен далеко не всегда. Пар в значительной степени препятствует карамелизации, а в какой-то момент, когда относительная влажность становится

стопроцентной, температура не может подняться выше определенного уровня. В общем, устройство с конвекцией имеет ряд естественных ограничений, которые, к моему ужасу, большинством поваров игнорируются полностью.

Не скрою, я использую парильный автомат в качестве духовки. Если была бы возможность пользоваться им без конвекции, я бы это делал. Но в любом случае для меню из 40 позиций в конвектомате мы делаем полуфабрикаты только для двух. Все остальные готовятся в духовке, и они получаются лучше, потому что там процесс протекает более естественно. Традиционная низкая духовка вроде печи для пиццы для меня как для повара более предпочтительна, чем конвекционная печь огромного размера, которая постоянно гоняет воздух.

Пароконвекционная печь — это идеальное устройство для работы банкетного зала, например, или столовой. Потому что в ней есть специальные довольно хитрые приборы, которые позволяют приготовить значительное количество полуфабрикатов, затем приостановить приготовление, после чего регенерировать — и в одночасье отдать, скажем, сто котлет. Одно достаточно компактное устройство способно обслужить большое количество людей. Современные пароконвектоматы настолько совершенны, что способны довольно мастерски маскировать и компенсировать свой врожденный порок и выдавать продукцию весьма высокого качества. Еще в них хорошо себя чувствует мелкая выпечка, потому что поверхность защищена от высыхания и, таким образом, изделия очень эффективно поднимаются в самом начале. У нас на кухне пароконвектомат стоит, и я жду, пока он сломается, но, к моему удивлению, он выносливый. Вместо пароконвектомата лучше поставить две-три духовки, которые будут работать на разных температурах и выполнять все необходимые задачи. Современный повар, работающий в средней руки ресторане, вообще не умеет работать с духовкой; он даже забывает, что есть такой прибор, они все привыкли делать в конвектомате. А мне хочется спросить: «Зачем тебе конвектор, когда нужно просто подогреть или придать колер?»

ПОРА
ВАРИТЬ

Что такое правильно-температурные технологии

Есть целый набор критериев готовности продукта. Сейчас нас интересуют вот какие два. Что чаще всего приводит к приготовлению еды? Это температура и время экспозиции при этой температуре.

Для очень многих продуктов — в частности для относительно мягкого мяса или для курицы, если вы употребляете их непосредственно сразу после приготовления, — критерий только один: внутренняя температура. Мы знаем совершенно точно, что при температуре 64 градуса куриное мясо достигает комплекса тех самых необходимых качеств, который считаются готовностью. То есть обеспечивается должная денатурация белков и дезинфекция, но одновременно еще не происходит потери влаги.

Эти температуры готовности изначально были вычислены эмпирически. Умные люди на протяжении десятилетий проводили опыты, проверяли градус за градусом, и так это превратилось в некое абсолютное знание. То есть мы знаем, что для говяжьего стейка 5355 градусов — это около минимума, 64 градуса — это идеально для куриной грудки, а 60 градусов — это, наверное, начальная температура, при которой можно говорить о том, что можно есть свинину. Хотя тут можно поспорить.

Точно так же, как каждому овощу свой срок, у каждого продукта своя температура готовности. И эта концепция может радикально поменять способ мышления повара.

Когда он это поймет, то начнет думать не о том, сколько нужно времени на приготовление, или о последовательности действий («Возьмем одно, положим второе, добавим третье и пойдем курить»), — нет, он начнет мыслить модульно. Начнет делить блюдо на отдельные компоненты и понимать, что каждый из них должен и может быть приготовлен оптимально. А это может вывести даже довольно простые блюда вроде рагу или жареной курицы в другую категорию качества, на совершенно феноменальный уровень.

В промышленности работа с правильными температурными режимами освоена уже несколько десятилетий назад. Допустим, тамбовский окорок с 1970-х годов готовится при температуре 80–82 градусов, и для профессионалов пищевой индустрии это не является откровением. А для домашнего повара или, скажем, для обычного повара небольшого ресторана это знание может стать в некотором смысле затруднением. Потому что сначала ему

непонятно, зачем, а когда становится понятно, зачем, то после первой же демонстрации он начинает пробовать готовить именно таким способом все подряд. В итоге очень правильный и понятный, довольно обычный инструмент превращается в элемент цирка, вырождается в трюк.

Таковым в том числе является технология приготовления в вакуумных мешках, которая называется су-вид (sous-vide, «в вакууме» в переводе с французского). Она пришла на профессиональные, а следом и на домашние кухни относительно недавно, лет пятнадцать назад. В наши дни это уже перестало быть новшеством как в столице, так и в провинции. Даже очень средние рестораны и рестораторы осознали все плюсы правильных температурных технологий, и устройства, которые позволяют готовить при нужной фиксированной температуре, внедрились на их кухни, как будто они там были всегда. Сейчас готовить в вакууме можно и дома — в продвинутой мультиварке.

Но даже на профессиональной кухне приготовление в вакууме не всегда необходимо. Например, грудку индейки, которую очень легко перегреть и превратить в кусок бетона, можно идеально запечь в духовке. Оптимальная температура готовности этого мяса — 64 градуса. И надо поставить грудку в духовку, где задана температура на 10–15 градусов выше, а после этого пользоваться термометром и найти момент, когда продукт будет готов. Почему на 10–15 градусов выше? Потому что теплоемкость продукта значительно выше, чем теплоемкость воздуха, который является переносчиком тепла внутри печи, так что нужно делать небольшую поправку. Грубо говоря, если мы выставим температуру в печи, равную температуре готовности, мы никогда мясо не доготовим.

Когда знание об оптимальной температуре готового продукта стало повсеместным, подобные технологии стали называть низкотемпературными: продукт варится, например, не в кипящей воде, а в едва горячей. Но дело тут в том, что контрольная температура готовности должна быть прецизионной, очень точной. Так что мы должны внедрить новый термин: правильно-температурные технологии.

Но только без фанатизма: не надо измерять температуру готовящихся бефстроганова или шницеля, это просто ни к чему. Есть блюда, которые надо просто уметь приготовить.

Почему термометр необходим

Термометр, он же щуп, — необходимый инструмент любого повара, домашнего или профессионального, потому что это чуть ли не единственно объективный способ контроля готовности продукта.

Конечно, есть ситуации, когда без термометра можно жить. Грубо говоря, в домашних условиях готовность мяса можно определить и пальцем — но во многих случаях это не работает: пальцев не останется, обожжешься. Это касается и готовности сиропов или карамели, определения температуры хлеба или масла для фритюра.

Столетиями на кухне был едва ли не единственный (и естественный) индикатор — температура кипения воды. Или «чуть-чуть до кипения», или «кипит ключом». В крайнем случае «теплая» или «ледяная». Или такие первобытные способы: вылить сироп в ту самую ледяную воду, подождать, оценить плотность комочка; бросить корочку во фритюр, оценить живость шипения, степень потемнения.

Все это работало и продолжает работать. Но даже совсем неразумный ретроград не сможет отрицать пользу инструментального контроля. Особенно в случае, если еду готовят для людей, а не для себя. Да, есть ситуации, в которых без термометра можно обойтись, но как только он появляется в обиходе, он становится абсолютно необходимым и ежедневно востребованным инструментом, потому что дает повару не только объективность, но и определенного рода страховку, а главное, — чувство свободы. Повар уже может не полагаться на свой условный опыт (который может быть, но которого может и не быть) — и делать исключительно предсказуемый, качественный продукт.

Дело только за тем, чтобы пользоваться, не лениться. Как выяснилось, температурные промежутки готовности говядины, свинины и птицы запоминаются в одночасье. Если бывают какие-то сложные нюансы, то можно посмотреть необходимое в справочнике. Часто, если правильная температура критически необходима, это указано в рецепте.

Термометр я, конечно, имею в виду электронный. Вложения начинаются со смешных цифр и не превысят стоимости пары килограммов приличной выдержанной говядины. Очень удобная штука — ходишь по кухне и втыкаешь иглу просто везде, проверяешь образцы в тех или иных процессах.

А вот что не нужно делать, так это то, как иногда показывают

по телевизору: воткнул термометр в кусок мяса, убрал в духовку. На деле чрезвычайно удобно оказывается система с выносным щупом: термопара висит на гибком жаростойком проводе, а индикаторный блок можно вынести наружу и закрыть дверцу.

Бывает, что и домашний повар, и профессиональный говорят: «Дрянь ваш рецепт! Простояло у меня в духовке и не пропеклось!» Или наоборот: «Сожглось все к черту!» И в 90 % случаев, если человек следовал рецепту, дело в том, что его духовка не проходит проверку на соответствие терморегулятора и реальной температуры. Это может зависеть от электрических сетей, настройки ручки терморегулятора — от чего угодно. Люди думают, что у них в духовке 180 градусов, — а у них там 250. Так что к функционалу термометра можно добавить и калибровку духовок, которые, за небольшим исключением, ужасно врут.

В львиной доле случаев духовку можно нагревать не очень сильно, и в этой ситуации ее буквальная точность становится не очень важной. То есть, условно говоря, погрешность 10 % от 100 градусов — это всего лишь 10 градусов.

Но при температуре 200 градусов 10 % — уже критически важно, потому что можно потерять продукт. Поэтому, с одной стороны, термометр помогает лучше узнать вашу духовку, а с другой стороны, разумное использование нагрева помогает нивелировать проблемы с калибровкой.

В общем, термометр — это хорошо, полезно и правильно, а еще это невероятно увлекательно, потому что можно узнать массу нового о том, что происходит внутри вашей еды.

И вот еще что важно: многие, даже профессиональные повара ориентируются на время, указанное в рецепте. А это почти всегда неправильно, потому что правильно — доводить пищу до нужной кондиции. Когда нам задают вопрос «Сколько готовить?», мы отвечаем: «До полной готовности!»

Что выбрать — индукцию, электричество или газ

Способов вырабатывать тепло на современной кухне всего три: газ, электричество постоянного действия и индукция.

Индукционная плита имеет ряд преимуществ. Она довольно экономична, сама панель нагревается исключительно под посудой, которая на ней стоит. Но есть у нее и несколько чудовищных недостатков, которые могут быть фатальны для профессионального повара. В частности, эта панель работает только тогда, когда сковорода или иная посуда стоит на ней полностью. Но профессиональный повар привык к аналоговому управлению, его инстинкт — не нажимать на кнопки, а сдвинуть сковородку или кастрюлю с огня, чтобы уменьшить нагрев. Так что он испытывает сложности в тонком обращении с такой плитой.

Даже в самых современных компьютеризированных истребителях последних поколений никому не приходит в голову делать тачскрин — они управляются механическим устройством с генерированным ощущением обратной связи, потому что только с помощью мышц и вестибулярного аппарата, самым первобытным образом, человек получает обратную связь. В индукционной плите такой механизм отсутствует. Можно сделать поворотную рукоятку, но это не даст ощущения интенсивности, нет никакой визуальной и тактильной связи. Можно даже сделать шкалу «больше/меньше», но все равно ты не понимаешь, какое количество тепла генерирует эта поверхность. Тем более, повторюсь, она делает это только тогда, когда на ней стоит посуда.

Индукционная плита очень хороша вот для чего: мгновенно разогреть на ней небольшое количество еды. На хорошем потоке это может быть спасением. Но тут опять же недостаток: в силу контактного нагрева в какой-то момент кастрюля так эту плиту нагревает, что та может просто перегреться и выключиться. Довольно известный феномен бытовых индукционных плит: включил все четыре панели — и до свиданья!

Так что на профессиональной кухне индукция едва ли применима — за одним единственным исключением: индукционный гриль. На плиту, вымощенную индукционными элементами, помещается толстый лист металла, в результате чего плита превращается в непрерывно действующий контактный гриль, в жарочную поверхность, которая разогревается в

мгновение ока, имеет низкую инерцию и работает совершенно фантастически. В этом случае индукция проявляет все свои положительные свойства при отсутствии отрицательных. Металлическая поверхность распределяет и рассеивает тепло, то есть появляются горячая и холодная зона. Ты знаешь, где какая динамика приготовления, и, соответственно, можешь перемещать продукт по всей поверхности. Но, к сожалению, такие устройства довольно дорогие: сейчас, например, в полтора-два раза дороже, чем обычный электрический контактный гриль.

Электрические плиты на ресторанных кухнях распространены чаще всего, и они как раз подразумевают интуитивное управление. В любом ресторане в режиме активного сервиса большую часть времени они работают на абсолютном максимуме, и нагрев сковородок и кастрюль регулируется их сдвиганием. На электрическую плиту можно нагрузить огромное количество разных задач и, регулируя их расположение относительно друг друга, можно получать очень тонкий результат, одинаковый из раза в раз. И это, конечно, примиряет с ее недостатками, главный из которых — то, что в максимальном режиме она непрерывно генерирует бешеное количество тепла. Поварам очень тяжело и жарко работать, без мощнейшей вытяжки никак. Зато ничего не пищит, не отвлекает, не выключается, не требует никаких дополнительных манипуляций — просто работает!

Но, конечно, самое лучшее — это газовая плита. Когда ты помещаешь что-то на конфорку и под контролем зрения регулируешь нагрев поворотной рукояткой, то разница настолько видимая и прямая, что ощущение температуры приходит мгновенно. Ты максимально приближаешься к первобытному смыслу приготовления еды, можешь, условно говоря, подцепить немного огня в сковородку, придать пище дополнительный приятный аромат. Идеально, если половина плиты представляет собой металлическую поверхность, укрывающую горелки. Она распределяет тепло, и на нее можно поставить небольшие емкости, сосуды, сотейники — и с ними уже работать с тонкими регулировками.

Правда, к сожалению, газовые плиты у нас на ресторанных кухнях крайне мало распространены из-за особенностей госрегулирования: это должен быть первый этаж, обязательно наличие окон и уже проведенного газа, потому что новый газ на такую кухню провести не разрешат. Баллон нельзя использовать внутри помещения — понятно почему. Но магистральный газ, конечно же, можно и, наверное, нужно, тем более что в современных плитах стоят простейшие устройства, которые перекрывают подачу газа, когда гаснет пламя.

Индукция не дает натурального ощущения никогда, ни при каких условиях, она дает ощущение абсолютно компромиссного суррогата. Оптимальный выбор, видимо, электрическая плита, потому что это доступно, понятно, возможно. А если говорить об удобстве и правильности именно инструмента для приготовления пищи, то газовой плите альтернативы нет. Равно как и мощной ручной газовой горелке, хотя это совсем другая история.

Вот что ощущает повар: он конкретно кайфует на газу; мается, но достигает своей цели на электричестве; плюется и проклинает свою жизнь каждый день, работая на индукции.

Как не выбрасывать еду

Отходы — это чудовищная проблема. И самое сложное в ресторанной работе — их минимизировать. Это вопрос здравого смысла и экономики. Если говорить об уже приготовленной еде, то надо просто готовить в меру, не готовить лишнего — и доедать, чтобы осталось только помыть посуду.

Еще есть множество чудесных инструкций для рачительных хозяек о том, как обходиться с вечерними остатками пищи — как использовать их на завтрак, на обед и, может быть, даже еще на один ужин. Это разумно и классно — другое дело, что не всегда так получается и не у всех хватает на это квалификации.

Еще один важный принцип — использовать все от вершков до корешков. Даже картошку можно использовать полнее и разнообразнее. Понятно, что существует миллион рецептов из картошки, еще в фильме «Девчата» героиня вызывала трепет у случайных собеседников безудержным перечислением. Но и кожуру — если она не зеленая — мы тщательно промываем, измельчаем, сушим и получаем картофельный порошок, которым ароматизируем еду. Из кожуры также можно делать прекрасные чипсы, которые могут доставить немало удовольствия. Кожуру можно даже заквасить.

От вершков до корешков, от носа до хвоста — прекрасный принцип, одно время он даже стал модным, но в итоге, как мне кажется, полностью девальвировался. Это красивая формула, но она мало где используется. Понятно почему: это сложно.

Как это ни странно, чтобы минимизировать отходы, мы делаем свои собственные продукты.

Мы покупаем молоко и делаем из него сразу несколько продуктов. Не покупаем отдельно простоквашу, а делаем свою. Мы делаем свой творог, а сыворотку может использовать бар в качестве среды для коктейлей — да мы и сами ее используем, когда печем хлеб.

Это расщепление продуктов на процессы очень помогает, но для этого, конечно, надо эти процессы знать и уметь максимально использовать их стратегически. Допустим, один литр молока я использую одним образом, а следующий — другим образом. Мне нет необходимости держать остатки отдельно купленного молока, простокваши, творога и так далее, я делаю их самостоятельно, столько, сколько мне необходимо. Это значительно экономит деньги, хотя, конечно, не экономит время и место — но у нас есть квалифицированные повара, которые со всем этим могут справиться.

В Delicatessen мы дошли до состояния, когда самостоятельно делаем практически все, начиная от выпечки хлеба и заканчивая той же самой сывороткой и сливочным маслом.

Во всяком случае, то масло, которое мы подаем гостям, чтобы намазывать на хлеб, мы делаем самостоятельно. Другого варианта уже и не хочется, потому что продукт, сделанный своими руками, как правило, более интересный и более классный.

Мы экономим на закупке — покупаем самые базовые продукты (картошку, молоко, муку) и глубоко их перерабатываем. Этот подход вполне разумен и в быту. Сделать теплый творог на завтрак по времени примерно то же самое, что вскипятить молоко для каши. И он на самом деле значительно вкуснее, чем творог из холодильника: фантастически нежная, ужасно классная еда.

Словом, чтобы ничего не выбрасывать, не надо покупать продукты высокой степени переработки, надо перерабатывать самостоятельно. Мы покупаем продукты, которые сами сделать не сможем. Например, я не буду делать моцареллу — это очень сложный, многоступенчатый, длительный процесс. Я, конечно же, не буду делать кетчуп вместо Heinz, потому что не смогу сделать его так же хорошо. Я в определенных случаях не буду делать даже домашний майонез, потому что боюсь: с тех пор как начал работать в ресторане, я перестал любить сырые яйца. Мне хочется не только их мыть, а еще и сразу пастеризовать.

Но я обязательно буду делать в ресторане те продукты, которые делать могу.

Если залежался хлеб, из него можно сделать суп, и он получается совершенно потрясающим — яркий, классный. Мы в течение двух лет кормили людей таким супом в нашей бутербродной, и никто не жаловался. Более того, это был один из самых любимых супов в «Бутербро». Понятно, что весь вкус этого супа на самом деле в приправах, но хлеб является прекрасной заполняющей субстанцией.

Из одного молока можно сделать десяток продуктов, из картошки — четыре-пять, из муки можно сделать вообще все, весь мир. Чтобы иметь хороший ресторан, мне не нужно покупать лося, мне достаточно купить картошку, какое-то базовое мясо, муку, молоко, яйца, специи — и дальше с ними упражняться, производить еду.

Покупать продукты строго «под рецепт» не всегда разумно, да и не выйдет. Упаковка имеет дискретную размерную линейку. Мы не можем купить 340 мл молока, а только минимум 500 или в лучшем случае 250. Санитарная упаковка фиксированных размеров и продукты долгого хранения — плата, которую цивилизация платит за коллективную безопасность.

Первичные продукты хранятся значительно дольше и лучше, чем переработанные.

Тот же творог: проще сделать сколько нужно из пастеризованного молока, срок хранения которого — неделя, чем использовать творог, который, если открыл пачку, нужно использовать немедленно весь — или выкинуть недоеденное. Простокваши я делаю столько, сколько я могу съесть, не больше, — это небольшой труд. Просто это непривычно, а привычно брать их из банки, купленной в магазине.

Глубина переработки продуктов в Delicatessen за последние три года в среднем стала значительно выше, чем в других ресторанах. Началось все с любопытства, с игры — и уже превратилось в привычку. Я далек от рассуждений об экологической ответственности рестораторов, но не выбрасывать еду — это просто классно. Ее так же нехорошо выбрасывать, как не отслуживший свой век автомобиль или прекрасную чистую, хотя и поношенную одежду. Главное, — чтобы это не превращалось в пустой звук, формальность.

Но начинать надо с фермы, птицефабрики, картофельного поля, а также с пекарни и супермаркета. Хлеб и кочан капусты, нарезанные четвертинкой, пояснение для потребителей, сколько человек можно накормить одной, двумя, тремя картофелинами, повышенная наценка на свежие или охлажденные продукты в пользу замороженных — первое, что приходит в голову. Вообще говоря, возможность долгого хранения — неплохой способ уменьшить долю продуктов, идущих в мусорный бак. Регулировать остатки и прогнозировать наполнение складов гораздо проще, если продукт живет не сутки и не двое. Похоже, никуда не деться от прогрессивной упаковки и глубокого замораживания животной пищи и разработки лежких сортов овощей. А тут уж быстрый и надежный результат без манипуляций генами получить вряд ли удастся (но это страшно и непопулярно).

Словом, не выбрасывать еду — во многом вопрос здравого смысла и совсем чуть-чуть — захватывающего трюкачества.

Почему не надо делать из ферментации культа

Для обозначения известного ругательства в английском существует эвфемизм: F-Word. Новое F-Word — это fermentation, ферментация, а говоря по-русски — брожение. Слово на «Б».

Все снова квасят, и всё подряд. У Обамы была рекламная кампания «Yes We Can», а сейчас можно говорить: «Yes We do Can», «Да, мы консервируем!» Это к вопросу о сезонности: когда нет сезонных продуктов, надо брать консервированные. Консервировать можно, пастеризуя высокотемпературным способом, а можно дать продуктам возможность измениться естественным образом — и очень надолго сохраниться.

Принцип простой: многие вещества, содержащиеся в еде, служат питательными веществами для бактерий. Бактерии их перерабатывают и выделяют защитные вещества, причем настолько мощные, что те полностью вытесняют иную флору. Можно было бы сказать, что опасные бактерии вытесняются безопасными, но на самом деле все бактерии, благодаря которым происходит ферментация продуктов, могут вызвать заболевание у человека с ослабленным иммунитетом: дрожжи, например, или даже пенициллиум.

Все это яркие биологические агенты, которые человек научился использовать. Они хорошо себя чувствуют и правильно себя ведут в очень узком окне условий: определенная температура, содержание различных веществ, чаще всего сахара или полисахаридов, но также и соли, то есть электролитов, напрямую влияющих на их жизнедеятельность. Вообще соль — один из самых удивительных регуляторов: регулируя ее концентрацию, мы можем строго настроить активность тех или иных микроорганизмов, а активность некоторых полностью затормозить.

Мы едим соленые огурцы или квашеную капусту, пьем кефир или квас, не задумываясь о том, что это ферментированные продукты. Человек идет в ресторан есть суши, грубо говоря, рис с сырой рыбой, — но и там есть как минимум два ферментированных ингредиента: соевый соус и уксус, который добавляют в рис, чтобы придать ему тон.

Люди не всегда отдают себе отчет в том, что такое ферментация. Часто под этим словом подразумевается очень бурное квашение. Но ферментация — это вообще процесс, в ходе которого мы подвергаем продукты воздействию ферментов, даже

минимальному. Эти ферменты могут содержаться в самом продукте, могут появиться извне с помощью микроорганизмов, могут быть искусственно внесены. Но мало кто воспринимает, например, воблу как ферментированный продукт — просто потому, что люди не знают, что происходит в рыбе, когда она висит и меняется.

Дело в том, что в любом живом организме протекают процессы обновления тканей: старые отжившие клетки уничтожаются, новые возникают. А когда организм умирает, процесс регенерации прекращается. Но ферменты, которые занимались расщеплением, в тканях остаются, и их активность, ничем не сдерживаемая и не сбалансированная, доминирует. За счет этого во время выдерживания мясо размягчается, а сырая рыба, если ее оставить непосоленной на столе, буквально за пару часов протухнет и растечется: белки мышц будут так расщеплены ферментами, что организм практически утратит целостность. Причем это может происходить без попадания извне других веществ и микроорганизмов — достаточно внутреннего потенциала ферментов, чтобы в абсолютно асептических условиях при подходящей температуре мясо или рыба довольно здорово разрушились.

Брожение же — более узкий процесс: такая ферментация, которая сопровождается выделением газа. Брожение теста или сусла происходит благодаря наличию дрожжей, которые, переваривая сахар, выделяют бешеное количество углекислого газа. Когда вы вносите их целенаправленно, можно говорить о более или менее контролируемом течении процесса. Но бывает, все это происходит стихийно и называется дикой, или спонтанной, ферментацией.

Почему я решил посвятить ферментации отдельную главу: не нужно произносить это слово всуе, нужно понимать, что за ним стоит. Надо отличать процесс ферментации от процессов высушивания, термической обработки, маринования и так далее.

За небольшим исключением, базовые продукты изначально кажутся вкуснее и понятнее. Неподготовленному человеку проще выпить молока, чем съесть бри, от которого разит аммиаком. Из исключений мне в голову приходит разве что хлеб, который однозначно вкуснее, чем какой-нибудь лаваш или маца как архетип неферментированной муки. Выброженный хлеб гораздо лучше, потому что он еще и съедобнее: просто жевать муку или зерно довольно тяжело, и питательная ценность у них ниже. Ферментированная еда легче переваривается, потому что в ней уже произошло расщепление, например, углеводов и белков.

Но это с точки зрения биохимических процессов — а с

гастрономической точки зрения ферментированные продукты, как правило, надо учиться есть. А когда человек научается, то понимает, насколько это классно и вкусно — и насколько ферментация делает пищу разнообразнее.

Как перестать бояться и полюбить глутамат

Глутамат натрия — один из носителей и своеобразный символ вкуса умами. Вкус этот известен очень давно, и человечество также давным-давно интуитивно научилось его генерировать, выделять и усиливать. Соус гарум, соевый соус — вот самые очевидные продукты, которые были созданы именно с целью усилить вкусовые ощущения. Вкус умами есть, например, в квашеной капусте. Не говоря уже о том, что в грудном молоке он есть тоже.

Глутамат — это соль глутаминовой кислоты. Она в свою очередь — самая распространенная аминокислота в нашем организме. Это заменимая аминокислота, то есть наш организм может ее синтезировать самостоятельно.

Вкус умами сигнализирует, как правило, о том, что пища богата белком, — просто потому что белки состоят из аминокислот. Во время приготовления — например, во время ферментации — происходит частичный распад белков, и аминокислоты высвобождаются в своем индивидуальном состоянии и обогащают его вкус.

Глутаминовая кислота — самое распространенное вещество, отвечающее за вкус умами, но есть и другие. Например, гуанозинмонофосфат, ГМФ, — нуклеотид, входящий в состав РНК. А едва ли не самым сильным воздействием на рецепторы умами, известным науке, обладает иботеновая кислота, которая также ответственна за нейротоксический эффект мухомора, поэтому — в отличие от других усилителей вкуса — запрещена в использовании в пищевой промышленности.

Глутамат способен усиливать и другие вкусы, в первую очередь соленый. Рецепторы умами и рецепторы, отвечающие за соленый вкус, вступают в определенную синергию. Так что можно добавлять в блюдо заметно меньше обычной соли — что может быть полезным для здоровья многих людей.

Добывается глутамат сейчас в основном с помощью бактериального гидролиза из отходов сахарного производства. То есть, если уж на то пошло, он абсолютно природный. Хотя говорить о разнице между индустриальным и натуральным глутаматом довольно бессмысленно: промышленный ничем не отличается от того, который генерируется в нашем организме.

Почему же им так пугают? Я считаю, что это происходит из-за тотальной неграмотности потребителей и журналистов, которые создают отрицательный настрой вокруг этого несчастного продукта.

Не существует ни одного доказательного исследования, которое бы говорило о вреде глутамата. В США его использование разрешено наряду с использованием соли и сахара, то есть оно никаким образом не регулируется, требуется лишь указание на упаковке. В Европе разрешено его использование в необходимых пропорциях. Что это такое? Все очень просто: воздействие глутамата, его эффект усиления вкуса, обнажения вкуса еды с ростом концентрации сначала незначительно растет, после чего начинает падать, проявляя посторонний не самый желанный привкус. Ни один разумный производитель не будет добавлять это вещество сверх необходимого количества, так как в этом нет никакого смысла, а среди капиталистов очевидных идиотов нет.

Есть конкретный злодей, который стоит за демонизацией глутамата. Это Роберт Хо Ман Квок, который в 1968 году в своем декларативном письме в журнал New England Journal of Medicine рассказал о «феномене китайского ресторана»: что будто бы люди выходили из китайских ресторанов с пищевыми расстройствами, болезненным состоянием и так далее. Но совершенно очевидно, что глутамат не мог дать такой эффект, просто исходя из химических свойств и из того, что нет смысла класть его больше, чем надо. Кроме того, проводились исследования, в ходе которых довольно немаленькое число людей кормили глутаматом, но ничего особенного с ними не произошло.

Когда это ощущение, которое потенциально может получить человек после посещения китайского ресторана, обсуждалось в научной среде, было принято за рабочую теорию, что, скорее всего, у этих людей были проблемы с поджелудочной железой. Такие легкие панкреатические кризы могут происходить на фоне абсолютного здоровья. Китайская еда довольно интенсивно жареная, часто содержит приличное количество жира, а классический дважды приготовленный свиной живот — это чистое сало. Как правило, в китайском ресторане люди заказывают много блюд и делят их между собой.

То есть это очень разнородная пища, а потенциал человеческого организма не бесконечный, и вводить в себя бешеное количество разнообразной и довольно агрессивно приготовленной еды не вполне разумно.

Я склонен относиться к этому именно так, потому что имею опыт использования глутамата. Мы экспериментировали и не заметили никаких последствий ни на себе, ни на родне, а в своих ресторанах мы сейчас его не используем в силу того, что в этом просто нет необходимости. У нас другая задача: даже когда мы готовим абсолютно вегетарианские, даже веганские блюда, извлечь максимум умами из имеющихся компонентов — это

упражнение для меня и моих поваров. Мы готовим еду, не используя каких-то специальных стимуляторов, не потому, что мы их боимся, а потому, что хотим уметь обращаться с продуктами, как они того заслуживают, хотим овладеть всем массивом уже имеющихся инструментов, прежде чем вводить новые.

Поэтому — «Je suis glutamate». Глутамат был и остается частью природы, частью натуральной или ферментированной еды, частью меня и вас. Бояться его не стоит, и, как любой продукт, его можно использовать в разумных количествах. А умереть можно и от воды.

Мыть или не мыть

На этот вопрос нельзя ответить однозначно, можно только ответить так: и да, и нет.

Без сомнения, чистота — залог здоровья, и мы должны беречь своих гостей даже от малейшего шанса заболеть. Все механические загрязнения на кухне и на столах в зале, все пятна, крошки, растекшиеся жидкости, естественно, должны быть удалены. Руки должны быть помыты, даже если потом собираешься работать в перчатках. Кроме того, на профессиональной кухне, особенно небольшой, масса пересекающихся процессов: рыба идет с одной стороны, мясо с другой, поэтому надо делать все по очереди и после одного процесса максимально тщательно зачистить территорию перед началом другого.

И, разумеется, мы моем практически все продукты, которые к нам попадают (ну — кроме жидкостей и сыпучих ингредиентов).

Например, яйца. К нам в ресторан приезжают яйца двух категорий: мытые, которые можно хранить без холодильника 30 дней, и немытые — вторые мы замачиваем перед использованием в специальном растворе, чтобы избежать какого-нибудь безобразия. Но кроме того, мы не подаем сырые яйца — мы их так или иначе пастеризуем; даже если мы делаем соус из сырых желтков, то выдерживаем их полтора часа при температуре 57 градусов. А в какой-то момент любой ответственный шеф задумывается об использовании промышленно пастеризованных яиц или пастеризованных отдельно желтков и белков.

Рыбу мы не просто моем — многократно промываем под проточной водой. Рыба начинает портиться в тот момент, когда ее вытащили из воды. Нормальная температура, при которой она живет, — как правило, 10–15, максимум 20 градусов. Северная рыба прекрасно живет при 4 градусах. К нам попадает мало таких рыб, которые обитают в теплой, выше 25 градусов, воде. Теплоемкость воды, в отличие от теплоемкости воздуха, весьма высока, вода отнимает тепло у рыбьего организма. Итак, рыба живет в относительно холодной среде, пока ее не выловили. Как только тушка попадает в тепло, процессы разгоняются. Регенерация останавливается, а процессы разложения происходят с большей интенсивностью. Условно говоря, разница в 10 градусов в воде (25 градусов против 15) — это ускорение всех процессов минимум в два раза. То есть при температуре 25 градусов рыба портится так же, как, например, говядина портилась бы при сорока: она попадает в диапазон максимальной

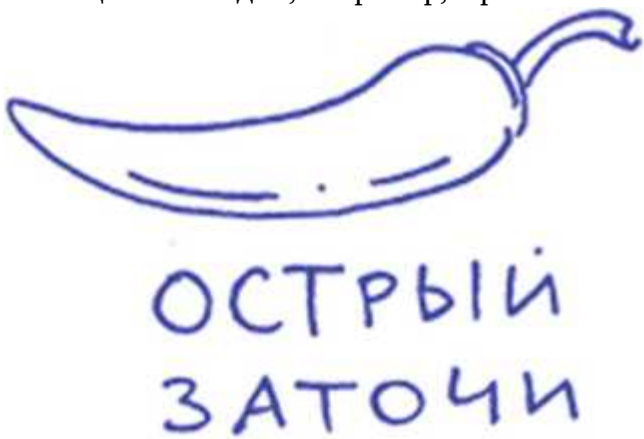
активности собственных протеолитических ферментов. Кроме того, структура мышц большинства рыб такова, что мышечные волокна сгруппированы не в тяжи, а скорее в хлопья, в слои. Они разделяются конструкциями соединительной ткани и прослаиваются жиром, и если нет этой тканной конструкции, мясо под влиянием ферментов начинает распадаться на отдельные волокна: портится и текстура, и вид, и вкус. Мы тщательно моем рыбу именно поэтому. Если она пролежала вне водоема даже несколько часов без сильного охлаждения, то уже обогатилась продуктами распада: и чешую, и кожу нужно неоднократно промыть — для страховки. Потом рыба еще раз промывается после потрошения.

А вот мясо мы не моем. Потому что грязное мясо просто не покупаем. Мы рассматриваем каждый кусок и либо принимаем, либо отправляем обратно поставщику. Мыть мясо — портить его. Даже мясо, из которого будет делаться бульон, мыть совершенно ни к чему. Единственное, — нужно посмотреть, нет ли осколков костей, чтобы те случайно не попали в еду.

Намачивание мяса приводит к существенной его порче: сухожилия мгновенно набухают, вода попадает между фасциями, и вынуть ее оттуда крайне тяжело, а лишняя влага может фатально сказаться на готовом блюде. Мы не моем мясо, даже если потом замачиваем его в рассоле: внутрь куска должно попасть только то, что нам нужно, не просто вода, а специально подготовленная вода, содержащая необходимые соли и другие компоненты. Если же мы используем мясо в чистом виде, то скорее стремимся высушить его, чтобы при контакте с горячей поверхностью не вода испарялась, а происходила карамелизация. К тому же контактное тепло — это минимум 200 градусов, а то и больше, поэтому значительно больше вероятность того, что я стерилизую поверхность мяса об горячую сковороду, чем смою заразу водой. И еще очень важный момент: мясо здорового животного внутри стерильно; пока вы не влезли туда своими руками, оно абсолютно чистое. Бессмысленно мыть даже свежий срез.

И мы не моем курицу, потому что всерьез опасаемся инфекций. Например, кампилобактера. За последние десять лет люди стали страдать от кампилобактериоза значительно чаще, тому причина — скученные условия на птицефабриках и низкая гигиеническая культура при хранении и продаже. Это очень неприятная бактерия, а курица для нее — живой контейнер. И ее мытье, как это ни удивительно, не смывает бактерию — наоборот, распределяет ее ровным слоем по всей кухне, по нашей одежде и рукам. То есть мало того, что мы можем заболеть сами, — мы

можем заразить другую еду, в том числе ту, для которой не предусмотрена термическая обработка, например зелень (поэтому птицу следует обрабатывать и хранить отдельно от остальных продуктов). Радиус поражения при мытье кур в стандартной раковине — порядка полутора метров. Так что курицу мы аккуратно вычищаем и кладем, например, в рассол как есть.



Как есть острое

У острой еды есть одно фактическое труднопреодолимое ограничение: первое ощущение от острого — болезненное. Сигнал, который подает в мозг рецептор, напоминает об ожоге и повреждении тканей. Правда, вскоре концентрация медиатора, вещества, ответственного за перенос сигнала, в зоне воздействия острого истощается, и болевые ощущения гаснут до почти полного исчезновения даже при скором повторном контакте.

Значит, острое есть надо, и, более того, это интересно. Такая еда разделяется бинарно: острое — и не острое, 1–0. Для человека, который начинает внимательно изучать острую еду и специи и прислушивается к своим ощущениям, становится ясно, что это просто модулированный сигнал.

Представьте график интенсивности ощущений — линейный, пока не поступает острого. Поступило острое, ощущения зашкаливают, происходит резкий скачок на какое — то другое, очень высокое плато, после чего интенсивность потихонечку спадает. Если рассматривать этот график издалека, мы увидим просто большой скачок, плато — и все. Если же мы приблизимся к плато и увеличим масштаб, то увидим, что у этого сигнала, давно вышедшего далеко за рамки шкалы, — своя отдельная структура. И так устроен наш организм, что рецепторы могут быть перенастроены, перекалиброваны с большого масштаба на очень маленький. Иными словами — мы можем научиться различать нюансы остроты. И решается это исключительно практикой.

Важно понимать, что, если вы собираетесь познакомиться с острым продуктом, надо сделать некоторый мизанплас, подготовить себе пространство для облегчения состояния. Мой личный рецепт заключается в мисочке холодного риса (а еще лучше перловки) и стаканчика 20 %-х сливок. Сливки нужны для того, чтобы прополоскать после перца рот и смыть жирорастворимый капсаицин: существенная часть его перейдет в жирные капельки, и мы сможем проглотить его. А рис или перловка нужны как адсорбенты: они ничего не растворяют, зато, как своеобразные щеточки, соскребают и впитывают в себя со слизистой кусочки перца и капельки острого сока, и когда мы глотаем, нам становится легче.

Поедание острого перца, особенно поначалу, — это процесс очень медитативный. К нему надо быть готовым: надо расслабиться и понять, что тебе предстоит 15 минут довольно сильных ощущений. Они сродни нырянию в прорубь, прыжку с

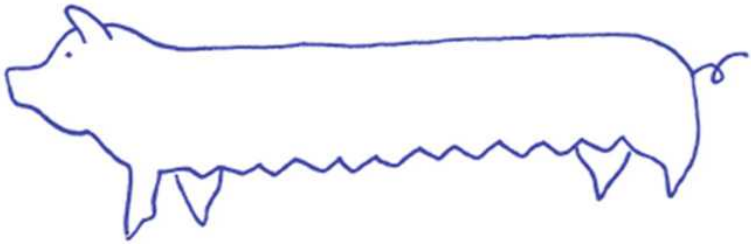
парашютом, прогулке по краешку извергающейся Этны. Это щекочет нервы, иногда ты реально испытываешь физический дискомфорт. Но со временем он перестает быть таковым и иногда превращается в обыденность, а иногда — даже в удовольствие.

Процесс такой. Надо внимательно рассмотреть перчик, познакомиться с ним, потрогать его, чуть-чуть потереть, помять руками, чтобы он дал дополнительный аромат, как правило, чрезвычайно приятный. Спелый перец — максимально острый, и он же имеет максимально интересный вкус. После этого я делаю так: я не откусываю от перчика, а отрезаю кончик, первые 3 миллиметра, и откладываю его (просто потому, что он бывает слишком жестким). После чего отрезаю тоненький ломтик, нюхаю и кладу в рот: я успеваю почувствовать вкус, сочность, сладость, у меня во рту появляется много ароматов — мед, ягоды, фрукты, настоящие тропические фрукты, — после чего становится тепло и начинается жжение. В этот момент важно этот кусочек разжевать и очень аккуратно проглотить так, чтобы он не остался на гортани, потому что в противном случае это создаст дополнительный дискомфорт.

Следом нужно принять решение: нужно нам заесть кусочек — или нет. Если жжение становится невыносимым — пожалуйста: немножко перловки, тщательно прожевать, проглотить, взять немножко сливок, чуть-чуть поболтать во рту и опять же проглотить. Дальше надо просто расслабиться. Я обычно сажусь в кресло, откидываюсь, иногда даже закрываю глаза. Потому что прыгать, пить холодную воду, класть в рот лед — все это бесполезно, более того, может только повредить, сделать еще хуже. Надо просто это минутное ощущение перетерпеть. Хороший перец обещает минут пятнадцать прекрасного отдыха, потому что повседневная реальность не будет способна проникнуть за стену ощущений.

Это то, как вы можете научить себя воспринимать острое, понять, где оно таится, настроить себя на вкусовые и прочие ощущения, вывести их из зоны паники и дискомфорта. После этого вам станет гораздо проще есть острую еду. А если вы проведете хотя бы две недели в пространстве, где едят только острое, и потом вернетесь в наши северные края, вам будет казаться, что вся еда недоперчена и вообще радикально не имеет никакого вкуса.

Я регулярно ем острые перцы. И мне доводилось пробовать весьма-весьма острые, до 1 000 000 единиц по шкале Сковилла, — это было довольно экстремально, но тем не менее это было настоящее удовольствие.



Как есть сырое мясо

Как есть сырое мясо

Как я уже говорил, сырое мясо для нашего организма не особенно питательно. Но оно бывает вкусным. Крудо, карпаччо или тартар — это неплохой вариант получить удовольствие от свежего мяса. Но есть нюанс: я глубоко убежден в том, что перед употреблением мясо должно быть сначала глубоко заморожено, а потом аккуратно разморожено. Я крайне чувствительно и нервно отношусь к потенциальной заразе вроде червей-паразитов.

Замораживание можно назвать одной из стадий приготовления. И я уверен, что сырым можно есть вообще любое мясо, если его безопасно приготовить. Когда я первый раз попробовал тартар из свинины — это было очень вкусно. Другое дело, что свинина, за небольшим исключением, все-таки не очень выразительна на вкус; лучше ее все же чуть-чуть подсушить, дать возможность потерять некоторое количество влаги. Не нужно приводить это мясо в состояние вяленого, нужно просто выдержать буквально пару дней, чтобы в нем сконцентрировался вкус. Для этого правильно размороженную свинину надо как следует посолить, что приведет к выделению значительного количества воды и, соответственно, к подавлению активности микрофлоры, населяющей поверхность мяса. Дальше надо положить кусок в холодильник на полотенце и немного подождать.

Сырой можно есть даже курицу. В этом случае есть еще один момент: сальмонелла, очень опасная штука, от которой можно серьезно пострадать. Но если использовать правильно-температурные технологии, мясо можно пастеризовать, не приготавливая. При 57 градусах сальмонелла погибает за 1,5 часа, при 50 градусах — за 3,5 часа. То есть если я буду держать куриное мясо несколько часов при температуре от 50 до 55 градусов, то я его гарантированно не приготовлю (потому что температура готовности курицы — от 60 градусов): я его прогрею, может быть, текстура слегка изменится, но она останется четкой текстурой сырой курицы. Зато со значительной, практически стопроцентной вероятностью я курицу пастеризую. Понятно, что в ресторане я это блюдо держать в меню себе не позволю, потому что всегда есть риск недоглядеть. Но если я захочу подать такую сырую курицу для демонстрации на каком-нибудь особом вечере, то, предприняв все необходимые меры, совершенно спокойно могу это сделать.

Все то же самое касается, как ни смешно, говядины. У здорового животного внутри мясо стерильно. Если животное

прошло ветеринарный контроль у предсказуемого по качеству производителя, мы можем с большой уверенностью говорить о том, что оно безопасно. По стечению обстоятельств говядину, которую мы покупаем на условном рынке, мы не боимся нарезать в виде тартара, а свинину — боимся, потому что это животное вроде как сидит в грязи. Но вопрос скорее не в том, где кто сидит, а в том, как с животного снимали шкуру, как его потрошили, как половинили тушу, разделывали мясо и так далее. Я неоднократно видел совершенно вопиющую разделку коров в очень неплохих, казалось бы, условиях. После такой разделки мы потом в подмышечной вене находили кусочки каныги, то есть содержимого желудка. Животное смертельно ранено, но кровообращение не останавливается, происходят достаточно выраженные венозные сокращения — и кусочки каныги просто туда засасывает. То есть туша из-за неправильной разделки была вся орошена желудочным содержимым — и мы бы об этом никогда не узнали, если бы не разделывали аккуратно и помышечно.

В общем, повторюсь: есть можно практически любое сырое мясо при соблюдении необходимых условий. Оно должно быть заморожено, а потом аккуратно разморожено. А если есть желание подстраховаться, сейчас даже на бытовом уровне есть возможность мясо пастеризовать без его приготовления.

Как сделать идеальный омлет

Когда я говорю об идеальном омлете, то имею в виду не тот пышный и пористый, что готовила бабушка в духовке, и не тот сизо-зеленоватый, плотный, резиновый, который делали в детском саду.

Речь пойдет о классическом омлете, разновидности нежной и кремовой яичницы-болтуньи, упакованной в оболочку едва свернувшегося яйца. Многие будут неприятно удивлены, услышав такое определение, хотя оно максимально отображает суть. Правильно сделанный омлет получает единое тело, не распадается на куски, не ломается, он гладкий и ровный снаружи и мягкий и однородный внутри.

Приготовить хороший омлет — обязательное умение и один из стандартных тестов при приеме повара на работу.

Для приготовления одной порции необходимы три свежих яйца, щепотка соли и хорошая столовая ложка сливочного масла. Никакого молока! Классики требуют добавлять чуть-чуть черного перца, но, на мой взгляд, в этом нет большого смысла: качественные яйца имеют свой приятный вкус и запах, и особо приправлять их нужды нет. Традиция добавлять специи повсеместно (перец в омлет, мускатный орех в картофельное пюре) идет из тех далеких времен, когда поварам часто приходилось маскировать подозрительные запахи.

Три яйца надо разбить в миску. Советую не использовать нож или край миски для нарушения скорлупы, а ударять яйцо просто об стол: это позволит избежать появления мелких осколков. Кстати, такая техника с большей вероятностью сохранит желток целым — что для омлета не важно, но привычка может пригодиться.

Затем надо добавить соль и интенсивно перемешать яйца вилкой. Не следует взбивать до пены, но смесь должна быть совершенно однородной.

Следом разогрейте на среднем, ближе к малому, огне сковородку. Сильно облегчит дело, если стенки сковороды будут пологими, без заметного угла, образуемого ими с дном. На сковороду надо бросить сливочное масло, дать растаять. Когда оно начнет слегка пениться, влить яйца.

Вскоре после этого начнется коагуляция белка: будут образовываться характерные сгустки. Их надо немедленно смещать вилкой или силиконовой лопаткой и заменять сырым яйцом: чем чаще перемешивается содержимое сковороды, тем нежнее будет текстура будущего омлета. В тот момент, когда

масса загустела примерно на две трети, интенсивность перемешивания можно снизить и затем на полминуты прекратить беспокоить омлет вовсе. Так создаются условия для формирования будущей наружной оболочки. Не следует бояться, что яйца, не контактировавшие со сковородой, останутся сырыми: в конечном итоге идеальная готовность будет достигнута за счет внутреннего тепла омлета уже на тарелке.

Последняя, но критическая стадия пребывания омлета на сковородке — складывание. В этот момент программируется его форма и определяется итог всех усилий: получилось или нет. Задача состоит в том, чтобы аккуратно, вилкой или лучше силиконовой лопаткой, подцепить яичный край, который, впрочем, должен легко отделиться от сковороды, и сложить омлет. Я предпочитаю складывать втрое: сначала на одну треть с одной стороны, чтобы получить пухлый полумесяц, а затем на одну треть с противоположной. В итоге на сковороде лежит линзовидный рулет со стыком посередине. Остается перевернуть омлет на тарелку швом внутрь, не раскидав его по всей кухне: уверенный навык приходит после недолгой практики.

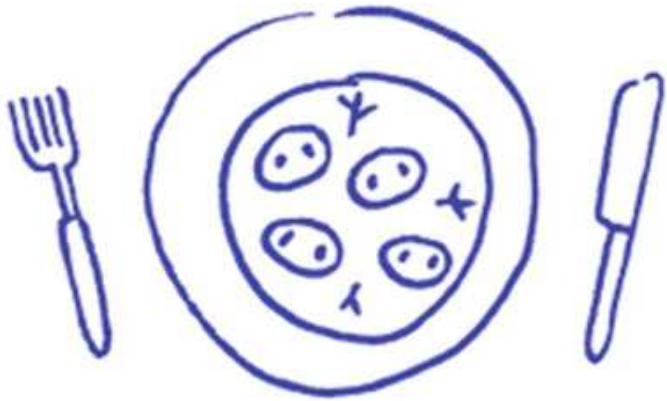
Не нужно долго держать омлет на сковороде. Французские повара различают три степени его готовности, что чем-то напоминает уровни прожарки стейка. Baveuse — сочный, едва прожаренный; moelleuse — мягкий, бархатный, кремовый, как раз тот, что я описал; à point — полностью прожаренный. Диапазон времени приготовления — две минуты, так что главное — не зевать.

Первый и самый очевидный вариант разнообразить омлет — добавить что-нибудь для разнообразия вкуса прямо в яйца. Идеально — нарезанная зелень петрушки, эстрагона и шнитт-лука, хотя простор для творчества неограничен. Омлет может быть не только нежным и бледным, но и брутальным поджаренным: для этого готовить его следует на чуть большем огне, а перемешивать реже. Легкий румянец станет ярче, а вкус интенсивней, если прямо перед складыванием добавить еще немного масла на сковороду и дать ему слегка пошипеть.

Еще можно добавить что-то внутрь омлета перед тем, как его сложить. Шпинат, бекон, рикотта, лосось, грибы — все, что душе угодно. Я сам предпочитаю омлет либо без всего, либо с некислым творогом, зеленым луком и подкопченными вялеными помидорами. Отдельно стоит упомянуть омлет с пастрами — копченой солониной из говяжьей грудинки.

Чтобы научиться делать идеальный омлет, нужна практика, практика, практика. Примерно на десятом омлете приходит понимание и уверенность, а после пятидесятого повар сможет

приготовить омлет на железном листе в лесу на костре.



Как готовить странные части животных и растений

Продолжая разговор о том, как меньше еды выбрасывать, можно логично перейти к тому, как готовить те части растений и животных, которые многие просто считают мусором.

Возьмем к примеру стебли зелени — да что там зелени, вообще многих овощных культур. В рецептах очень часто пишут что-то вроде: вырежьте жесткую часть из листьев кейла или из обычной капусты и оставьте только мягкие листики. Жесткие части логично направляются в мусорное ведро — и совершенно зря. Из них можно сварить суп, можно превратить их в пюре, протереть через сито и съесть. Кроме того, это прекрасная текстурная составляющая салатов и других блюд: стоит только тончайше нарезать эти жесткие части, устья капустных листьев, кочерыжки и так далее — это еда с очень ярким вкусом, куда более ярким, чем сами листья. Я уже не говорю о хорошем гастрономическом опыте.

Если странную часть растения невозможно съесть, из нее можно прекрасно экстрагировать этого растения аромат. Например, початок кукурузы содержит в себе кукурузного аромата больше, чем ее зерна. Початок, рыльца и обвертки можно сварить в бульоне, на них можно настаивать алкоголь, можно просто держать в емкости, когда вы тушите мясо, — надо только его не забыть потом вынуть и выбросить.

У позднего шпината с большими листьями, который большими пучками продается на рынке, листья обычно аккуратно отрезаются, а стебли выбрасываются. Но если эти палочки аккуратно собрать и заквасить или даже просто банально замариновать в рисовом уксусе с солью и сахаром, получится прекрасная добавка и к салатам, и к основным блюдам. Маринованные стебли шпината на вкус напоминают мангольд и прекрасно хрустят — мы подаем их с жареным мясом.

Суть индустриальной системы выращивания курицы, этого легкоусваиваемого мяса, в том, что игнорируется целый клад потрохов. И если кто-то еще позволяет себе есть сердечки и желудки, то у голов и лап почему-то скверная репутация. Мне это не очень понятно. Например, головы: это же совершенно удивительный мир! В куриных головах множество текстур и множество вкусов. Хорошо приготовленные куриные головы — это, по-честному, деликатес. Его надо распробовать, к нему надо привыкнуть, но я бы настаивал на том, чтобы любой

цивилизованный человек, заботящийся о том, что он ест, ел куриные головы. А лапы — это же национальная еда многих стран Юго-Восточной Азии: их варят в пряных соусах, потом подсушивают и превращают в снек, который можно носить с собой и в минуту, когда захочется перекусить, взять и погрызть эти безумно вкусные желатиновые хрящики.

Настоящая безотходная техника обработки курицы используется на больших заводах. Мясо механической обвалки — своего рода куриное пюре, которое получается, когда целые тушки продавливаются через особый аппарат, похожий на гигантскую мясорубку или соковыжималку. Выход продукта — почти вдвое выше, чем при ручной разделке. Все идет в колбасу. А выжимки, твердый остаток, отправляются в исправительные учреждения как бюджетная основа для супа-баланды. No waste.

Я помню, что, когда был маленьким, к нам привозили венгерских, что ли, кур, страшную редкость, — тушки продавались вместе с аккуратно уложенными в пакетики потрохами: сердечко, желудок, печенка и яичники с утробными яйцами, еще не созревшими, — это такие большие желтки, которые висели, как крупные черешни. Эти яичники, между прочим, очень вкусны, в Японии есть специальное блюдо из них, и вкус его экстрагируется до такой степени, что с ним делают леденцы! Их — не леденцы, а яичники — можно вводить в другие блюда, это полноценная еда, необычные такие недояйца. Сейчас их практически не найти. Теперь можно найти разве что петушиные тестикулы. Как они появляются: индустриальные петушки, я так понимаю, не доживают до взрослого размера, но имеют тестикулы размером примерно с крупный миндаль. Удивительный продукт: у них нет странного привкуса, который характерен для тестикул крупных четвероногих животных, вроде баранов и быков. Если их сварить в бульоне, они создают впечатление нежнейшей куриной кнели с ярким ароматом.

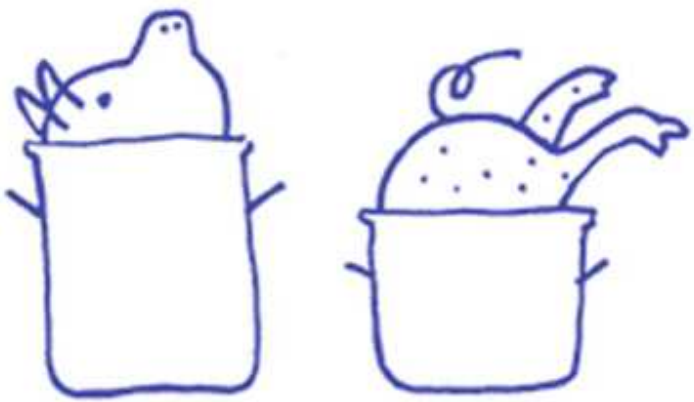
Заостряться на нюансах внутреннего мира крупного рогатого скота и свиней я не буду, потому что посвятил этому книгу «Съедобное несъедобное». Расскажу о самых странных частях.

В свинье можно съесть практически все. Некоторые части многие люди не едят просто из-за их названий: как, думают они, можно есть кишки? А меж тем кишки — очень вкусная еда, которая присутствует во множестве культур — и в турецкой, и в китайской, и в скандинавской. Кишки — это масса текстур, вкусов и впечатлений. Их можно приготовить так, что, пробуя, человек не почувствует никаких неприятных сильных ароматов, а просто получит яркий мясной вкус и необычную упругую и одновременно желейную текстуру. Просто неподготовленного

человека довольно трудно заставить их съесть.

А готовили ли вы когда-нибудь свиную матку? Это довольно упругий мышечный орган, плотная оболочка. Ее надо как следует отварить, а дальше нарезать на кусочки и сделать из нее суп или стир-фрай — или потушить с пряным соусом и овощами, как мы бы готовили сердце или другие жесткие мышцы. Казалось бы, свиная матка — экзотический продукт. Но в процессе выработки миллионов тонн свинины этих маток образуется очень много, и все они выбрасываются, сжигаются, закапываются, и только незначительная часть их идет на доброе дело вроде кошачьего и собачьего корма.

Мне кажется, что готовить животных и растений максимально целиком — это возможный путь к более осознанной кулинарии, способ уменьшить общий заказ, скажем так, на поголовье и животных, и растений.



Как готовить большие куски

Да, я считаю, что огромное количество блюд надо готовить медленно. Иногда по необходимости мы производим некоторые быстрые операции, когда нужно получить эффект на очень сильном огне, но в целом еда как процесс — это довольно долго, и часто чем дольше, тем лучше.

Но время не самоцель. Медленное приготовление нужно, чтобы осторожно подбираться к правильной температуре и не проспать ее. И чем больше кусок, тем он, естественно, дольше будет готовиться.

Как-то я провел эксперимент: целиком коптил свиную ногу с удаленной бедренной костью, то есть ветчину. Она была прошприцована, солилась десять дней, просохла ночь и пошла в коптилку. С температуры 5 градусов, при которой она попала в печку, до температуры 65 градусов, которую я считаю температурой готовности ветчины, нога готовилась 20 часов, потому что температура печи была чуть меньше 100 градусов.

После этого я проделал все то же самое с такой же ногой, но поставил температуру в печи 120 градусов: ветчина готовилась 12 часов. Что, в общем-то, логично, потому что при повышении на каждые 10 градусов процесс ускоряется примерно вдвое. На больших кусках градиент не такой линейный.

Но первая нога была на порядок лучше! Просто на какую-то фантастическую дистанцию дальше от второй. Она была мокрая, сочная, более копченая, у нее был невероятный вкус мяса, казалось даже, что она лучше просолена, хотя солились они параллельно, в одинаковом рассоле, и были одинакового размера. Короче говоря, первая нога была просто вкуснее.

Еще один пример: латиноамериканские грили — на земле лежат несколько бревнышек, а на сложной системе подвесов и штативов закрепляются большие куски мяса вплоть до целой туши. Весьма впечатляющие конструкции — дистанция от огня до мяса иногда достигает полутора-двух метров. Казалось бы, что вообще может быть приготовлено на таком расстоянии? А мясо очень медленно, но готовится, и получается самое сочное мясо в мире, потому что это безопасный способ не пролететь температуру готовности и не получить сухой кусок.

У нас во Львове есть ресторан, где на пятиметровом мангале над огромным массивом углей готовится сразу много мяса на шампурах. Чтобы не потерять часть энергии, которая улетает в трубу, мы решили высоко под потолком, там, где вытяжка собирает дым, подвешивать здоровенные куски мяса. Они

готовятся восемь, иногда десять часов — начинаешь ранним утром, когда разжигается гриль, а вечером, к часу пик, вдруг сами собой получаются приготовленные куски слегка подкопченной, запеченной свинины или говядины. То есть раньше мы теряли это тепло, теперь с толком используем.

Есть и другой способ, который позволяет готовить мясо, по сути, бесконечно долго — и подходит, когда у вас, например, многочасовая вечеринка и нужно накормить большое количество людей. Надо довести в духовке большие куски мяса (минимум по килограмму) до грани готовности, чтобы внутри них было градусов под пятьдесят, и положить на гриль где-нибудь в сторонке, завернув в фольгу. А когда вам нужно кого-то накормить, быстро кладете кусок на очень сильный огонь, приготавливаете мясо на пять-семь миллиметров, срезаете эту часть, отдаете гостям и убираете остатки обратно в теплую зону. Этот дискретный способ приготовления больших кусков, чем-то напоминает шаурму, но, в отличие от нее, под приготовленным обожженным слоем здесь мясо не сырое внутри, а уже на грани готовности. При желании я могу за 10–15 минут этот кусок приготовить целиком: повысить внутреннюю температуру на 5 градусов и нарезать его как ростбиф.

Запечатывается ли мясо на самом деле

Люди хотят запечь кусок мяса и говорят: сейчас мы его быстренько обжарим на сковородочке, чтобы запечатать соки, и поставим печься. Вроде как обжаривание должно создать корочку, которая не даст соку, то есть жидкости, из куска мяса вытечь. Процедура нужная, но люди, которые говорят про запечатывание, неправильно ее интерпретируют. То есть говорят глупости. Не знаю, кто это сделал первым, но он, скорее всего, пытался объяснить уже устоявшуюся традицию — и придумал объяснение абсолютно ложное.

Смысл предварительной обжарки очень простой: чтобы мясо стало вкуснее, ему нужно придать запах и вкус обжаренного мяса, вот и все. А потом можно подвергнуть его дальнейшим процедурам — тушить, запекать и так далее.

Когда вы кладете сырой кусок мяса на сильно раскаленную поверхность, то неизбежным образом вызываете денатурацию белка, и мышечные волокна, из которых состоит мясо, в точке касания резко сокращаются и, как шприц, выталкивают из себя воду, которая находится в них и между ними. Таким образом, не то что поверхность, а значительно толстый слой мяса не просто не сохраняет влагу, а наоборот, высушивается гораздо сильнее внутренней части. Короче говоря, ничего не запечатывается.

В свое время мы проводили эксперимент. Взяли два одинаковых куска говяжьей вырезки. Один положили в духовку и довели его внутреннюю температуру до 55 градусов, а потом положили на гриль, обжарили со всех сторон, остудили и взвесили. Другой сначала, так сказать, запечатали, а потом уже положили в духовку, довели до внутренней температуры 55 градусов, достали, остудили и взвесили. Так вот: первый кусок был примерно на 7 % тяжелее при одинаковой исходной массе. Я думаю, что эта разница достаточно показательная, чтобы ее можно было не счесть случайной: без сомнения, запечатывание значительно обезвоживает поверхность и уменьшает из-за этого выход готового продукта.

Но дело в том, что эти два куска были разными на вкус. У того, который я пожарил в конце, была выраженная корочка, но мясо внутри было на вкус довольно нейтральным. У того, который я обжарил в начале, появился насыщенный вкус запеченного мяса. Дело в том, что продукты карамелизации, образуемые при обжарке, жирорастворимы. Жир, который есть в мясе, во время приготовления плавится, вытекает и растворяет в себе вещества с поверхности куска, так что мясо так или иначе

пропитывается всеми этими запахами. Происходит пенетрация ярким ароматом.

Так что запечатывание — это дурацкий миф. Обжаривать нужно, чтобы мясо просто стало вкуснее.

Вершки и корешки, уэо, брюхо, нос,
четыре ноги, пятый хвост — сведобно
все и немного даже больше. Знать
еду — значит не просто выбирать
лучшие куски, но разумно использовать
продукты. Они обязательно ответят
добром — вкусом, ароматом
и бесценным опытом.

ПРОДУКТЫ

Что лучше — органическое или индустриальное

Существует очень распространенное мнение о том, что «органическая» еда по качеству лучше индустриальной. Это мнение потихонечку становится трендом и зачастую превращается в маркетинговое преимущество: в некоторых ресторанах люди требуют органик, ждут органик и жаждут органик.

Так вот, если определить органическую еду как продукцию, выращенную согласно определенным протоколам, которые жестко регламентируют использование определенных принципов, технологий, веществ в процессе сельскохозяйственного производства (как удобрений, так и лекарств), то и она выращена в рамках некоторых индустриальных стандартов и нормативов. Существует законодательная регуляция, и в некоторых позициях эти ограничения даже иногда совпадают со стандартами обычного индустриального сельского хозяйства.

Совершенно очевидно, что в нашу эпоху органические продукты — это продукты нишевые, люксовые. Они вернулись на рынок из небытия: пищевая промышленность стремилась избавиться от органических технологий как от неэффективных. Теперь же есть люди, которые выращивают продукты «как раньше» — и продают их, естественно, по повышенной цене, потому что они значительно дороже в себестоимости. Важно понимать, что это не то, что выращено бабушкой в огороде. «Органик» — чаще всего вполне современная и технологичная индустрия.

Кроме того, органическая еда — еда идеологическая. В нее вложен определенный литературный смысл, и с этим не спорят ни противники, ни сторонники органики.

Спорят о другом: вкуснее ли такая еда индустриальной? И лучше ли она для человека? Мое убеждение — что с точки зрения их ценности как продуктов питания разницы никакой нет. Объясню почему.

Еда должна стоить разумных денег. Когда она стоит денег астрономических, невозможно не то что накормить человечество — невозможно накормить даже средний класс. Мы не сможем накормить каждого десятого — мы сможем накормить одного из ста. И это будет человек, который в состоянии заплатить большую наценку за некое впечатление о чистоте еды, а на самом деле — за неэффективность производства.

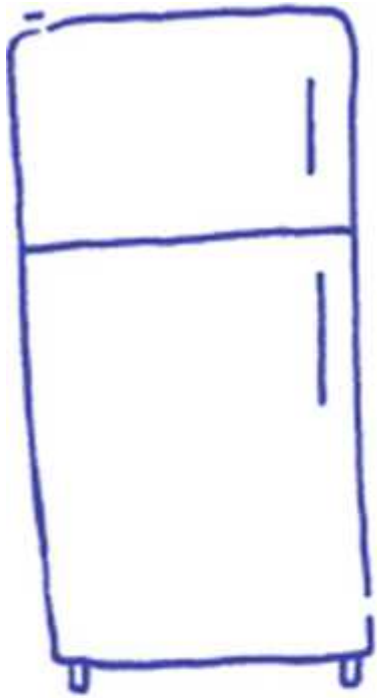
Да, совершенно понятно, что если картошка удобрялась только святым духом и навозом коровки, которая ела траву, растущую саму по себе, и все это замкнутый цикл, без внесения органических и неорганических токсинов, можно предположить, что эта картошка будет как минимум неплохой. Не факт, что она будет красивой, ровной, что она успеет накопить нужное количество питательных веществ. Это растение будет тратить ресурсы, чтобы более интенсивно бороться за выживание, чем растение, обработанное инсектицидом. Она будет по вкусу нормальной, но органическая продукция вообще подвержена очень серьезной разносортице. И картошки корявенькие, и морковки крючковатенькие. Такие овощи покупать не хотят, поэтому органические производители некрасивое скорее отправят на переработку, а на витрину выставят красивое. Тем самым продукт еще больше дорожает, а сама идея органической еды упирается в некоторые проблемы морального характера.

Вообще проблема в том, что органическую еду люди часто покупают как своего рода индульгенцию. Существует исследование, относительно недавнее, 2012-го года, опубликованное в журнале Social Psychology & Personality Science: оно доказывает, что люди, покупающие органическую еду, менее моральны, чем обычные. Точнее, так: эти люди считают себя лучше других, что сказывается на их социальном поведении.

Это все опять переводит еду из категории питания в категорию психологии, политики, социологии — в любую сферу на выбор, кроме сферы интересов повара.

Я ни в коем случае не противник фермерства, органики и прочего, просто во всем должен быть здравый смысл. Нужно смотреть не на идею, которая относится скорее к области фантазий, а на содержание, на качество самого продукта. Пластиковые помидоры могут быть органическими. А демонизация так называемой неорганической еды абсолютно несправедлива.

Человек слишком много вредит себе собственными же идеями, настолько вредит, что иногда даже оторопь берет.



FATHER
NO FROST

Замороженные продукты или свежие

Я глубоко убежден в том, что возможность замораживать продукты — это невероятное благо для ресторана и потребителя. Это не только возможность сохранить надолго, допустим, свежее мясо, но также прекрасный способ хранения существенной части мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий, молочных продуктов, а также полуфабрикатов. Они только выигрывают от того, что будут заморожены, — будут храниться долго и счастливо.

Имея хорошее замораживающее и оттаивающее оборудование, можно готовить так, что никто никогда не заметит разницы, из свежих вы приготовили продуктов или из замороженных. Да ее, собственно, и не будет.

Некоторые полуфабрикаты еще и выигрывают от заморозки — например, продукты животного происхождения: тартар, сырая рыба для суши или севиче и так далее. На мой взгляд, они просто должны быть заморожены, причем довольно жестоко.

Во-первых, это безопасность: мы таким образом уничтожаем паразитов, личинок червей, которые могут находиться в животных. В США вообще запрещено использовать свежепойманную рыбу для блюд, в которых рыба используется сырой. На знаменитом токийском рынке Цукидзи продают мощно, полностью в камень замороженных тунцов, и никого это не стесняет, а тунцы продаются за невероятные деньги.

Во-вторых, это еще раз безопасность — в том, что касается осеменения любой микрофлорой: бактериями, грибами и так далее. В условиях отрицательной температуры эти микроорганизмы, если они есть на нашем куске мяса, никоим образом не смогут размножаться, поскольку для их существования нужна жидкая, а не твердая вода.

Вообще меня, как человека, который работает в ресторане и кормит людей, не интересует долгое хранение — мне нужно продать продукт как можно быстрее. Но вот в промежутке между приготовлением и подачей мне бы хотелось, чтобы продукты, которым это не повредит, были максимально охлаждены.

Мясо для тартара мы нарезаем, фасуем — и глубоко замораживаем. Потом очень медленно оттаиваем определенное количество порций на день при минимально плюсовой температуре в холодильнике, заправляем и подаем. Тартар мы заготавливаем два-три раза в неделю — мне не нужно длинное хранение, передо мной не стоит задача хранить это месяц или даже неделю. Мне нужно, чтобы в промежутке между нарезкой и

подачей оно было заморожено: таким образом я обеспечиваю безопасность мяса и безопасность самого хранения как такового.

Копченые свиные ноги, ветчина, всевозможные колбаски прекрасно чувствуют себя в заморозке. Некоторые колбаски даже не надо размораживать — они прекрасно жарятся на гриле в замороженном виде, становятся хрустящими снаружи и сочными внутри. То же можно сказать про бургеры — тонкие котлетки гораздо лучше получатся, если кинуть их на гриль замороженными, а не размороженными или только что сформированными: снаружи получится карамелизированная корочка, а внутри — medium, довольно ловко.

Прекрасно замораживается все, что будет жариться во фритюре, за исключением, понятно, свежих овощей: крокеты, пончики, заготовки из теста, а также такие вещи, как крылышки «Баффало». Все может быть запанировано и заморожено, после чего прямо в замороженном виде можно бросить это во фритюр, и оно совершенно прекрасно пожарится. Причем на той же замороженной курице панировка после фритюра держаться будет лучше.

Я сторонник замораживания всех обрезей и очисток — из них прекрасно варится бульон. Я очень люблю замораживать яблоки, потому что из них потом получается совершенно удивительный джем. Я совершенно спокойно замораживаю творог и другие молочные продукты, а также продукты, содержащие большое количество сахара, они хорошо стабилизированы — и поэтому замечательно переносят заморозку. Спокойно можно замораживать зелень, если ее не планируется подавать как декоративный элемент.

Вообще все зависит от того, какие передо мной стоят задачи. Я бы не замораживал что-то очень влажное и продукты, которые я не могу обработать так, чтобы влага при заморозке в них удерживалась. Например, квашеную капусту: если я ее подморожу, то после оттаивания она станет более мягкой и потеряет часть хруста. Помидор точно не стоит замораживать, потому что после разморозки он превратится в труху.

Нет особого смысла замораживать вяленые продукты, поскольку они здорово потеряют в своих свойствах. Я бы вообще не стал замораживать очень сухие продукты, потому что они неизбежно потеряют свою текстуру — при размораживании они так или иначе схватят воду. Исключение — сухие дрожжи. Поверхность гранул гигроскопична и при комнатной температуре поглощает воду из воздуха. Дрожжи понемногу активируются и со временем утрачивают свой потенциал. Их надо хранить при минусовой температуре.

Если я заморожу выдержанный стейк, то мне потом нужно будет совершить над ним некоторые манипуляции, подсушить его, иначе при жарке его поверхность станет слегка влажной, и эта вода будет красть тепло. Но опять же — есть известный опыт, когда люди бросают замороженный стейк на сковородку с горячим маслом, жарят — и получается у них не хуже, чем если бы это был не замороженный стейк. А то и лучше.

Замораживать и размораживать нужно постадийно. Идеальная схема — это охлаждение до нуля, затем быстрая заморозка до -40 градусов, чтобы кристаллики льда были как можно меньше и не разрушили текстуру продукта. По прошествии некоторого времени — перемещение продукта в камеру с температурой -20 градусов для хранения, потом — в камеру с температурой -8 градусов, потом в камеру с нулевой температурой, где уже надо ждать полного оттаивания.

Таким образом можно разморозить самые чувствительные вещи, даже шоколадные конфеты. Их просто в здравом уме обычно никто не замораживает, это вроде как не нужно. Но есть возможность заморозить их очень сильно, до температуры даже ниже, чем -40 градусов, и таким образом обеспечить им возможность переезжать на дальние расстояния в целости и сохранности. Это касается прежде всего модных современных конфет — с почти несладкой натуральной начинкой с большим количеством фруктовых компонентов и без сахара, который обычно начинку консервирует. Такие конфеты могут испортиться, если их хранить при комнатной температуре.

Против замороженных продуктов есть предубеждение: принято считать, что если продукт замороженный, значит, он несвежий, лежит очень долго. Но действительно, если замороженный продукт лежит очень долго, он портится. Не в том смысле, что начинает протухать, а в том смысле, что становится хуже, поскольку даже в очень холодных условиях вода испаряется из твердой фазы, неизбежно сублимируется изо льда, и таким образом поверхность продукта, скажем так, высыхает. Он покрывается белесыми пятнами, что, конечно, не прибавляет ему ни вида, ни вкуса, ни качества. Но мы не замораживаем продукты надолго, нам, повторюсь, это незачем.

Еще один стереотип — о том, что замороженные продукты в магазинных холодильниках — это все глубоко переработанные продукты с высочайшей концентрацией различных добавок. Да, эти добавки там неизбежно присутствуют, они помогают продукту долго жить даже в таких жестоких замороженных условиях. Но все эти вещества — пищевые компоненты, не ядовитые и не вредные.

Да, мне понятно желание потребителя есть свежее, а не замороженное, это нормально. Я бы сам предпочел всегда есть свежее. Но я понимаю, что часто с точки зрения технологии и безопасности нужно продукт заморозить. И невероятная удача, что у меня есть такая возможность.

Как отличить сезонную правду от сезонного лукавства

Умно, здорово и классно использовать местные сезонные продукты. Но, с другой стороны, это способ максимально ограничить себя и своих потребителей. Весной, летом и осенью можно куражиться и шиковать всевозможными овощами, фруктами, зеленью, а к Новому году постепенно схлопываться, к Пасхе класть зубы на полку и в итоге платить бешеные деньги за несчастные импортные вешенки.

Сезонность в первую очередь оправдана идеологически, и чем в более южном регионе ты живешь, тем более оправдана: хорошо, когда ты покупаешь продукты у своих земляков. В чем-то сезонность оправдана и экономически: сезонное, по идее, — более дешевое.

Сезонные продукты — это интересно, это дает возможность поварам менять меню, а потребителю — пробовать новые вкусные блюда. Но нельзя забывать — и в этом заключается сезонное лукавство, — что мы живем в очень маленьком мире: где-то на дистанции одного дня обязательно есть сезон чего-нибудь. И совершенно непонятно, почему нужно считать, что этот сезон — не у нас. Если для меня совершенно нормально, что я могу сесть в самолет и улететь в какую-нибудь страну, то почему мои овощи не могут так же из этой страны прилететь ко мне? Чем овощи хуже меня?

Исходя из интересов своих гостей и своей экономики, я должен уметь находить продукты не только в период острой местной сезонности, но еще и в промежутке. И это касается не только овощей.

Еще до недавнего времени четким примером сезонности были устрицы: бытовало мнение, что их нужно есть в месяцы, в названиях которых есть буква «р». Но сейчас мы нормально едим их и в июне, и в августе. В масштабах логистики все равно, откуда везти устрицы — с Дальнего Востока или с Черного моря: разница в несколько часов, а на льду устрица прекрасно живет десять дней. Пусть в одном море у них один период размножения (что якобы влияет на вкус) — но в другом море он иной, и можно привезти их оттуда. В Москве за разумные деньги доступны фантастические устрицы из Японского моря — а, допустим, я лет десять назад ел японские устрицы в Америке, и мне казалось, что это что-то невыносимо роскошное и недоступное. Выяснилось в итоге, что они были выращены в Новой Англии: все кувырком.

Корюшка, которую нам везут откуда-то из-под Питера и сезон которой длится очень недолго, — это все полумиф. Да, она очень вкусно пахнет, приятна на вкус. Но есть дальневосточная корюшка, немножко покрупнее — но пахнет примерно так же, огурчиком. Даже — скажу крамольную вещь — будучи размороженной, если она была правильно заморожена. Пожарить на сковородке питерскую корюшку и дальневосточную — вы не обнаружите почти никакой разницы во вкусе. Я готов спорить на деньги.

Да, сезонные продукты — это интересное упражнение. Мы сами на своих товарищах ставили опыты в Delicatessen две зимы подряд: у нас был веганский поп-ап-ресторан, по воскресеньям готовили только веганскую еду из сезонных продуктов. Мы очень поднаторели в такой проверке себя на прочность, было очень интересно — но это абсолютно лишено смысла как самоцель. Главное в еде — не литературная составляющая, а то, что именно лежит у тебя на тарелке: вкус, текстура, питательные вещества, в конце концов. Тебе классно от еды, ты насыщаешься, тебе хочется смеяться от радости — не все ли тебе равно, откуда огурец, который все эти эмоции тебе доставил? Да, гость может сказать: «Я ответственный человек, я хочу есть местный огурец!» Очень хорошо, возможно, в какой-то момент времени мы сможем предложить тебе такой огурец. Но в несезон мы тебе его не предложим, потому что его просто нет.

Отдельная история — помидоры. В несезон очень трудно найти хорошие помидоры за адекватную цену. Вкусные плохо лежат, потому что спелый помидор — это не просто ягода с высоким содержанием сахара, но также ферментно очень богатый и активный организм. Суть ее поспевания в том, чтобы она максимально быстро развалилась на части, семена упали в почву и проросли. Этот распад плода обусловлен целым рядом факторов и, помимо всего прочего, активностью фермента полигалактуроназы. Он разрушает клеточную стенку, которая у растений состоит из пектина. Можно вести очень длительную селекцию и вывести помидор, который долго остается сладким и крепким одновременно. Но селекция пошла по несколько иному направлению, и в итоге были выведены помидоры, в которых приторможена выработка полигалактуроназы. Правда, выяснилось, что содержание сахара в них также очень сильно снизилось, — и вот они, современные пластиковые помидоры, которые могут долго лежать и производить впечатление спелых, но спелости не иметь.

Насколько я знаю, в свое время были выведены генномодифицированные помидоры, которые могли долго

пролежать на полке, оставаясь сладкими, но потребители отказались покупать ГМО-продукт. Они от незнания боялись неизвестности.

Как быть, если нет возможности выращивать и подавать ГМ-помидоры, но хочется помидорного вкуса зимой? Мы выходим из положения, просто отказываясь от покупки пластиковых помидоров, — зато вовсю пользуемся тем, что могут дать сезонные. Мы их солим, квасим, маринуем либо делаем сразу соус, который замораживаем и используем всю зиму без забот.

Как в любой противоречивой и многосторонней теме, в сезонности есть и правда, и лукавство. Так что надо разбираться, где что, и ставить себе приоритеты: чего больше хочется — играть в сезонные игры и делать красивое лицо или кормить людей? Если мы хотим второго, надо подбирать под свое меню продукты адекватного качества, это наша ответственность как поваров. Совершенно неважно, откуда приехали хорошие продукты, ведь современные технологии помогают нам освободиться от бремени сезонности.

Почему импорт — это новая роскошь

Я люблю, когда известно, кто вырастил мою еду: вот он фермер, это очень симпатичный человек, я его знаю в лицо. Правда жизни такова, что каких-то местных продуктов будет все больше и больше. Мы едим местные продукты в их сезон, потому что они спелые, вкусные и замечательные.

Но мы также знаем, что помидоры, которые растут в Азербайджане, в их несезон вдвое вкуснее, чем наши в сезон. Локальность в данной ситуации проигрывает. Точнее, мы проигрываем локальности — она нас может поработить, и мы в итоге можем начать работать с не самыми лучшими продуктами, которые нам могут быть доступны.

Когда я знаю, что манго или помидоры из определенного региона, где они на самом деле хороши, фантастически вкусные и именно они подходят нам для моего блюда, то я хотел бы покупать импортные продукты, конкретные и совершенно правильные.

Уточню: импорт — не просто новая роскошь, а позволительная роскошь. Мир становится все меньше, и непонятно, почему, если я могу за сутки перелететь на другой конец планеты, моя еда не должна этого делать.

Не буду говорить о продуктах, ввоз которых сейчас ограничен по политическим соображениям. Но, например, можно купить японскую говядину вагю. Это очень дорого и, конечно, роскошь — но и пусть это будет роскошь. Главное, — чтобы это было возможно, потому что мы должны предлагать людям прицельное разнообразие. Я эту супермраморную говядину буду подавать как масло — кусочками весом 50 граммов: оно очень жирное, и больше его не съесть. Но другим способом ощущения, которые дает вагю, не пережить, поэтому, чтобы дать людям возможность их пережить, мы должны иметь возможность ее привозить и готовить.

Раньше рестораны жили практически на одной американской говядине — еще лет 15 назад была только она одна — и все. Это была не роскошь, а безальтернативная суровая и грустная реальность нашей жизни. Сейчас же мы могли бы привезти американское мясо как роскошь, как удивительный продукт, который отличается от нашего собственного и имеет свои гастрономические ценности. Привезли, дали попробовать — и людям было бы хорошо!

IN VIE
NO
VERITAS

Почему вино — не гастрономический напиток

Самой распространенной гастрономической комбинацией принято считать еду и вино. При том что вино является продуктом с заранее детерминированным, уже имеющимся вкусом, в силу целого ряда исторических, а также коммерческих причин гастрономия до сих пор является виноцентричной. Вино считается неким данным, а еда его обслуживает: то есть повара готовят еду, которая хорошо сочетается с тем или иным вином.

Но дело в том, что выбор всегда очень ограничен, потому что набор базовых вкусов — именно вкусов, не оттенков, — у вина мал. Мне, скажем прямо, их недостаточно. Поэтому сделать прицельный выстрел крайне тяжело: можно подобрать сочетания с известной точностью, но они никогда не будут именно идеальными, это будут просто хорошие сочетания.

На мой взгляд, вино как напиток, несмотря на всю индустрию, с этим связанную, несмотря на огромную армию поклонников, сейчас очень активно сдает позиции. В идеологическом смысле в первую очередь.

На благо потребителя очень активно растет индустрия ремесленного пива. У пива недолгий производственный цикл, плюс традиции сейчас принято нарушать, а не консервировать. Этот напиток привлекает внимание молодых и очень амбициозных ищущих людей, и он превращается в более гастрономический, чем был раньше: появилась возможность прицелить пиво в определенный диапазон вкусов и ароматов. Можно каждый день ставить новую партию с какими-то поправками, добавками, нюансами, и буквально через полтора месяца ты будешь получать каждый день новые варианты, из которых сможешь выбрать один-единственный и подать его с тем или иным блюдом.

Всемирная индустрия крафтового пива пока молодая и неоформившаяся, она находится в стадии потери молочных зубов. Кажущаяся доступность входа в эту индустрию породила большое количество середнячков и неудачников. Но сильные осознанные игроки выживут и еще покажут пиво не просто как напиток, а как часть современной обновленной традиции еды. Тем более что пиво в огромном количестве стран является традиционным напитком, и сам бог велел внедрять его в гастрономию.

Но пиво, как и вино, — продукт, который существует сам по себе, он самодостаточен, хотя его вкус можно программировать.

Еда же приготовлена на заказ, она лежит на тарелке и живет несколько минут, в крайнем случае пару десятков минут, и ее надо съесть прямо сейчас, как только приготовили, иначе она испортится.

Поэтому я серьезно задумался об истинно гастрономических напитках, то есть о тех, которые, как блюда на кухне, готовят. Готовят сразу и на заказ. Если не считать свежевыжатых соков и лимонадов, это, конечно, коктейли.

Коктейли — напитки, известные уже 200 лет. Некоторое время они существовали в режиме почти лекарства, потом в качестве маргинальной выпивки, а затем напитков высокого класса. Сегодня в силу целого ряда факторов коктейль превращается в доступный, понятный и очень богатый инструмент как культурной выпивки, так и культурной еды.

Коктейль с его прицельным вкусом можно приготовить за считанные минуты, и он будет идеально соответствовать тому блюду, которое мы подаем. Это единственный способ сопроводить еду сфокусированным, точно подобранным напитком. Именно коктейль является гастрономическим напитком — и почти только он. Сочетание всех остальных напитков с едой либо случайно, либо приблизительно.

Допустим, я хочу мерло и попрошу: «Дайте мне мерло, только сладкое». Что мне скажут? Покрутят на это пальцем у виска, только и всего: вот стоит винный шкаф, и выбора нет: я могу выпить только то, что стоит в этом шкафу. А если в баре стоит, допустим, 15 алкогольных ингредиентов, из них можно смешать полторы сотни коктейлей. Даже самый обычный «Манхэттен» можно сделать в диапазоне от самого сухого к самому сладкому. Базовый вкусовой профиль один и тот же, но настройки можно крутить как хочешь.

Коктейль часто содержит горечи, что способствует аппетиту и пищеварению. Коктейль — это просто вкусно, это часть еды, а не способ ее запить. Коктейль — не для утоления жажды, а для того чтобы обогатить ощущения.

Коктейль — это, как правило, небольшая порция, 70-120 мл. Он может быть любого вкуса: сладким, горьким, соленым, кислым. Он может взять все самое лучшее и от вина, и от крепких алкогольных напитков, от десертов и фруктовых соков до лекарственных горечей, мясного бульона и даже супов по большому счету. И все это может быть подано в бокале не как аккомпанемент, а как составляющая классного ужина.

Логичный вопрос: зачем нужен алкоголь? Но дело в том, что мы добавляем не просто этиловый спирт, а породистые напитки, которые сделаны не случайно. У них свой вкус, который мы

можем дополнительно настраивать с помощью всевозможных добавок, можем поворачивать в нужном нам направлении. То есть я, допустим, ем что-то плотное и помещаю в рот вкусную жидкость, которая дает ощущения совершенно другого характера: обволакивающие, полностью укрывающие полость рта. Эффект легкого опьянения всегда способствует установлению контакта и дружеской связи за столом, и это еще один плюс. В этом смысле у коктейлей мало конкурентов.

И — должен сказать важное: безалкогольные коктейли, часто презираемые недалекими бартендерами, могут быть ничуть не хуже по вкусу, букету и текстуре, чем алкогольные. Они требуют иного подхода к конструированию, но, уверен, у них огромное будущее.

Как не дать себя одурачить с выдержанным мясом

За последние примерно 60 лет для поваров и кулинаров стали очевидными недостатки свежего мяса по сравнению с мясом, которое некоторое время повисело при определенной температуре.

Раньше выдержка мяса была чуть ли единственным методом его сохранения. Говяжью тушу тяжело продать сразу, одним махом, и ее вынужденно подвешивали в подвале, в условном леднике, или где-нибудь в прохладном месте на ветру, чтобы мясо не испортилось в ближайшие несколько дней. Собственно говоря, вяленые деликатесы возникли примерно таким же способом: люди догадались, что если части тела животного чуть подсолить и тем самым избавить от лишней жидкости, дать им подвялиться, то их можно сохранить впрок.

Но как только появились холодильные камеры, то есть возможность качественного охлаждения и длительного хранения продуктов, выяснилось, что свежее, парное мясо вообще не очень-то и интересно с кулинарной точки зрения. И выдержка из метода консервации, из вынужденной меры, превратилась в способ улучшения качества мяса с целью получить больше вкуса.

Начались эксперименты, и в итоге стала главенствовать нынешняя парадигма подготовки мяса: мясо должно быть выдержанным, несвежим в хорошем смысле слова. Это по-русски оно называется выдержанным, в английском есть более точный термин: «aged», состаренное.

Мясо состаривается в помещении со специальными условиями, которые позволяют запустить процессы контролируемого распада и максимально затормозить ферментационную активность. Условия эти — температура 0–2 градуса и относительная влажность примерно 75 %, то есть весьма сухая атмосфера. Сухость позволяет истечь из мяса лишней жидкости, поверхность подсыхает, становится мармеладной. Пониженная температура приводит к тому, что количество бактериальной флоры либо вообще не нарастает, либо нарастает очень медленно, а собственная ферментационная активность мяса очень сильно замедляется. Таким образом, создав очень узкое окно условий для изменений внутри мяса, мы можем растянуть этот процесс на максимально долгий срок, а потом приготовить мясо в любой удобный для нас момент. В среднем большие куски, такие как целый реберный или

поясничный отруб, выдерживаются в камерах около трех недель, что считается нормальным для среднего индустриального качества. Но есть мастера, которые выдерживают мясо и по полгода. Но это уже экстремизм: во-первых, очень сложно, во-вторых, мясо очень здорово теряет в весе, а наружные слои сильно высыхают, и их приходится срезать и терять навсегда.

При выдержке, состаривании, на поверхности мяса поселяется кое-какая специфическая флора, которая создает ярко выраженный вкус говядины. А в толще мяса при этом выделяются ферменты, расщепляющие коллаген, — это примерно те же ферменты, которые изначально содержатся в мышцах и которые продолжают функционировать даже после смерти животного.

В итоге происходит радикальное размягчение мяса за счет растворения коллагеновых прослоек, в которые упакованы мышечные волокна. И происходит окисление жира, что тоже создает определенный, довольно приятный говяжий вкус. Чем дольше мясо лежит или висит, тем более ароматные и ценные в нем образуются жировые продукты.

Процесс выдержки довольно трудоемок, требует камер для хранения, затрат электроэнергии, времени. Мясо, пока выдерживается до должной степени, дорожает иногда вдвое. В любом случае состаривание делает стейк из повседневной еды еду дорогую, для особых случаев.

И разумеется, как это происходит всегда, когда на рынке появляется новый продукт, у производителей возникает желание подменить теплое голубым и на этом заработать.

По мере развития технологий появились системы вакуумной упаковки, которые запечатывают кусок мяса в полиэтилен так, что он может храниться до нескольких месяцев — в зависимости от санитарных условий на предприятии и условий хранения. И иногда производители называют этот процесс хранения в вакуумной упаковке влажной выдержкой.

И это, конечно, подмена понятий. В этом случае не происходит собственно состаривания мяса, хотя ферментационная активность внутри него и замедляется в несколько раз. Но не происходит подсыхания, подвяливания мяса и окисления его жира. То есть вкус все же развивается, но незначительно, а текстура хоть и несколько изменяется в лучшую сторону, но значительно медленнее, чем при сухой, истинной выдержке.

Когда речь идет о выдержанном мясе, профессиональный повар или ресторатор должен задать себе вопрос: если ты хочешь подать выдержанное мясо, то готов ли ты на все? Потому что хороший продукт — это, прежде всего, изначально здоровое

животное, правильно забитое и аккуратно разделанное, так, чтобы мясо вообще можно было выдержать. После чего надо его правильно выдержать, разделать на стейки и приготовить. То есть это как минимум шесть стадий, на каждой из которых можно тотально изменить вкус конечного продукта. Все это приводит к тому, что мало кто решается на такое всерьез.

Но есть другой полюс: так называемая быстрая выдержка, которую можно применять не к отрубам, а к отдельным стейкам, что, собственно, мы и делаем в Delicatessen. У нас маленький ресторан и нет возможности выдерживать большие отруба, мы нарезаем их на довольно большие стейки. Затем солим их, как если бы стейк готовили, так же интенсивно, потом заворачиваем в полотенце и кладем в холодильник на решетку.

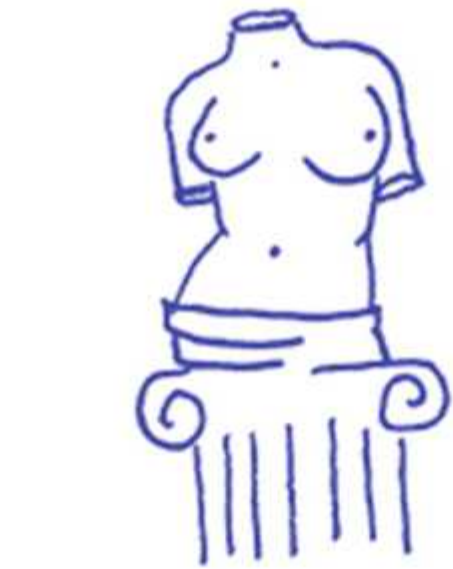
В первые сутки из мяса вытекает довольно приличное количество жидкости, так как даже хорошо забитое животное все равно содержит в себе некоторую избыточную влагу. В моих же интересах, чтобы этой влаги на поверхности куска вообще не было, потому что мне нужно, чтобы я положил на горячий гриль кусок мяса и он сразу начал карамелизоваться. Если у меня на поверхности вода, то сначала гриль тратит тепло на ее испарение, а уже потом на карамелизацию.

Соль эту поверхностную влагу активно выводит, после чего полотенце меняется. 300-граммовый стейк спокойно живет и выдерживается так в холодильнике три дня, килограммовый проживет там до двух недель — и с каждым днем будет становиться все лучше и лучше. За две недели там уже развивается ферментная активность, жир теряет белый цвет, становится чуть темнее, и мясо приобретает более яркий, более мощный запах. Хотя все же не такой интенсивный, как у большого отруба, который выдерживали 60 дней. Это не полноценный процесс, но обходная технология, которая позволяет получить стейки весьма приличного качества.

Технология быстрой выдержки подходит практически ко всем стейкам: и из лопатки, и из плеча, и из ноги, и, естественно, к премиальным частям спины и поясницы. Это дает повару возможность ценой двух полок в холодильнике приготовить целый ассортимент довольно ярких по вкусу стейков. А если, например, рядом с ними положить кусок бекона, так они еще и буквально за два дня возьмут на себя его копченый аромат: получится, грубо говоря, очень холодное копчение. Сухой жир мгновенно поглощает этот запах.

А еще выдерживать можно не только говядину, но вообще практически любое мясо. Прекрасно реагирует на выдержку свинина — особенно нога и лопатка, то есть куски с темным

плотным мясом и хорошей жирной оболочкой: они улучшаются радикально. Из трехдневного подвяленного филе свинины, например, можно делать тартар. Прекрасно реагирует на выдержку голубь — я бы даже сказал, просто фантастически. И даже курица при некоторых условиях тоже может быть благодарным объектом для выдержки. Совершенно необходимо выдерживать любую дичь, иначе она будет жесткая и довольно вонючая. Вообще ферментация в диком мясе происходит гораздо быстрее в силу большего количества всевозможной микрофлоры.



МРАМОРНОЕ МЯСО

Почему мраморное мясо — не лучшее мясо на свете

Для многих мраморность говядины — определенного рода синоним качественного мяса и даже фетиш. Как я считаю, ложный. Мраморность — естественное свойство многих организмов накапливать интрамускулярный жир. Мраморным мясом может быть не только говядина, но и конина, а при известных обстоятельствах даже баранина, не говоря уже о свинине.

Способность животных накапливать внутримышечный жир зависит от породы, то есть определенной генетической склонности, от режима содержания, от диеты и времени года: мраморность значительно усиливается осенью и уменьшается весной. На зиму животные запасают больше жира и набирают максимальный вес. Раньше животных всегда перед зимой и забивали, чтобы мясо можно было каким-то образом сохранить, например засолить или завялить, имея временной гандикап в виде двух-трех месяцев холодной или прохладной, в зависимости от широт, погоды.

Но нет прямой связи между мраморностью и мягкостью — и даже между мраморностью и сочностью. Бывает, животное накопило приличное количество жира, но при этом оно довольно спортивное и много ходит, так что мышцы его все равно будут жесткими и упругими. Мягкое мясо получают от ленивых животных, которые много стоят и мало двигаются, мраморность напрямую с этим не связана. Замечу также, что неправильный забой и разделка способны уничтожить все достоинства даже очень хорошо подготовленного животного, жирного и зрелого.

Когда стейк готовится, жир расплавляется и вытекает. Но не от этого мясо остается мягким. Благодаря тому, что мы готовим мясо так, как нас учат правильные температурные технологии, оно в любом случае будет сочным, влажным и съедобным. Для того чтобы хорошо его приготовить, жир просто нужен — неважно, где он находится, внутри или снаружи, он в любом случае будет плавиться, протекать по поверхности мяса, поглощать продукты карамелизации. В любом случае говяжий дух мяса будет ароматизировать весь кусок. Тем более что животное с мраморным мясом имеет в изобилии также и интермускулярный, и подкожный жир, потому что, по сути дела, оно находится в состоянии ожирения.

Вообще если вокруг стейка есть жировая прослойка, то по

большому счету мраморность не строго обязательна. С этим, конечно, не согласятся адепты мягкого мяса, владельцы стейк-хаусов и производители мраморной говядины. Но я провел достаточно экспериментов и потому могу уверенно утверждать: мраморность на самом деле играет роль в формировании вкусного жареного стейка в том случае, если мы вырезаем из значительной мышцы какие-то отдельные фрагменты. У большого куска в любом случае есть некоторая жировая оболочка, и если мясо медленно и правильно готовить, этот жир даст необходимое количество вкуса.

Не должен потребитель ориентироваться на мраморную говядину как на единственно верную, это маркетинговый обман. Следовало бы искать просто вкусную говядину, предпочтительно известного ему происхождения.

Продолжу мысль. Возьмем, к примеру, известную породу абердин-ангус. Она в значительной степени генетически предрасположена к накоплению интрамускулярного жира. Не то чтобы это самая мраморная говядина в мире, но тем не менее животных можно содержать так, что мясо выйдет в итоге сильно испещренным столь ценимыми белыми прожилками. Но при этом ведь абердин-ангус — не самое вкусное мясо, а, прямо скажем, середняк. Широкое распространение порода получила во многом в силу того, что животных просто удобно содержать: это морозостойкий, выносливый, мало болеющий, крепкий скот, который быстро наращивает вес, к двум годам достигает хороших зоометрических показателей и готов к переработке.

А есть, например, кьянина, которая в Тоскане стала культовой, но это в принципе не мраморная говядина. Это мясо тяглового животного огромных размеров. Сейчас кьянину выращивают на мясо, потому что исчезла необходимость возить телеги. И есть испанская говядина ретинта, мясо которой не бывает мраморным, но это самая вкусная говядина из всех, что я пробовал. Живет ретинта на нищих, ободранных, обожженных солнцем склонах холмов, пьет из речки, помногу гуляет на свободе. Генетика и образ жизни этих быков таковы, что животные вырастают большими, но без внутримышечного жира. Их мясо вполне легко резать, готовить и есть, оно очень понятное и вменяемое и прекрасно выдерживается. Наконец, оно невероятно вкусное. Но если его рассматривать с точки зрения стандартных категорий прайм, чойс и селект, его, возможно, пометили бы как низкосортное — что опять доказывает ложность культа мраморности.

Мне очень странно, когда в ресторан приходит взрослый здоровый мужчина и заказывает филе-миньон. На мой вопрос:

«Почему вы хотите именно это?» — мне отвечают, что он очень мягкий. Кто я такой, чтобы отказать ему в желании поесть вырезку, но мне кажется, что этот человек сильно обедняет свою жизнь, лишает себя интересных вещей, связанных с пережевыванием. Может, это странно звучит от меня как от ресторатора, но мясо нужно жевать! Мясо должно быть такое, которое интересно есть.

Сам процесс поедания мяса — это не только потребление мягкого белка со вкусом жареного, это процесс постепенного, ступенчатого поглощения, связанного с массой ощущений. У хорошего куска жареного мяса есть корочка, наружная поверхность, внутренняя поверхность, кусочки жира — все это дает интересную обширную вкусовую и текстурную картину. В хорошо приготовленном стейке большинство жилок успевает растаять, превратиться в более или менее плотное желе, и все это обогащает нашу жизнь, потому что мы довольно редко едим только для того, чтобы насытиться. Если ты хочешь ощущений, зачем же есть вырезку, которая мало что даст кроме чувства сытости и впечатления, что ты поел ваты?

Так что мы намеренно отказались от таких, условно говоря, инфантильных кусков в пользу очень весомых. Мы готовим стейк из плеча, то, что в Америке называется денвер, готовим мышцы из ноги, вырезаем огромные стейки из реберной части ближе к шее, то, что называют «дельмонико», — в общем, нам интересно готовить большие куски основательного, существенного мяса. С которым надо поговорить, поработать, почувствовать процесс принятия еды как процесс познания и как вдумчивый и ответственный ритуал.

Как отличить козлятину от баранины

Как-то я ехал на машине по Узбекистану, и у меня был провожатый — очень приятный образованный мужчина, в прошлом преподаватель английского. Вдруг — пробка. Классическая картина — дорогу переходит стадо коз. Я провожатому говорю: «Кстати, а ты козлятину любишь?» Он отвечает: «Ну так, не очень». Я говорю: «А что так? Ты вообще козлятину ел?» Он говорит: «Знаешь, почти наверняка ел, но точно не знаю». — «Это как так?» — «Ну, могут на базаре вместо баранины подсунуть козла». Типа полумесяца на этих людях нет. Я говорю: «Но это же вроде так вкусно!» А он отвечает: «Да ну, козлятину есть невозможно, жесткая, вонючая!»

На самом деле, если говорить о молодой козлятине, то она даст сто очков вперед баранине. Во всяком случае, всей той баранине, которую я пробовал. Козлятина чуть постнее, она более нежная, более трепетная и в аромате, и во вкусе. В туше козленка чуть хуже соотношение мяса к костям, чем у ягненка. И ирония в том, что в наших широтах козлятина подается продавцами и фермерами как мясо более высокого порядка, нежели баранина. То есть у нас, наоборот, подкладывают барашков вместо козлят.

Был момент, когда мы в Delicatessen активно использовали козлятину, покупали двухтрех крупных козлят в неделю. И мне пришлось научить наших заготовщиков-мясников, как отличать тушу козленка от туши ягненка. Самым очевидным отличием является строение задней голяшки. У барана мышцы по голени распределены довольно равномерно, растянуты почти что от голеностопного сустава до колена. То есть вся кость покрыта довольно увесистым слоем тоненьких мышц. У козленка же икроножные мышцы подсобраны под коленкой в такое яблочко, и ножка выглядит более беговой, более спортивной, более оформленной. Увидев их рядом один раз, в другой раз не спутаешь. Используя картинку задней голяшки как аргумент, мы неоднократно отправляли обратно коварно подложенных нам баранов.

Козлята — побочный продукт животноводства. На козьих фермах нужны козы, а не козлы, поэтому есть только два выхода из положения — либо козленка доращивать некоторое время и продать на мясо, либо немедленно его умертвить и сжечь.

Мы очень ждем доступной козлятины, мы с удовольствием будем ее готовить. Но у нас до сих пор работает психология вокзального таксиста: все хотят сразу заработать все деньги, и если у фермера случайно рождаются козлята мужского пола, он

хочет их продать за очень дорого. К сожалению, и в крупных козьих хозяйствах не занимаются формированием спроса на козлятину — выгоднее козлят утилизировать, чем заниматься откормом и продавать.

А козлятина меж тем — прекрасное мясо. Оно действительно заслуживает всеобщей популярности: его можно приготовить на гриле, его можно тушить, с ним можно делать все то же самое, что и с бараниной, просто эта еда будет более деликатной.

Почему козье молоко не полезнее коровьего

Существует мнение, что коровье молоко — это, грубо говоря, всемирное зло. Что люди пьют молоко и страшно от этого мучаются, так как у них непереносимость лактозы и аллергия на казеин, у детей, которые пьют коровье молоко, развивается аутизм, а сами коровы вырабатывают бешеное количество парниковых газов, убивающих нашу планету. Жуткая жидкая белая смерть!

Удивительно, что этот продукт, который наряду с пшеницей так высоко вознес нашу цивилизацию, настолько демонизирован. Видимо, это результат важной для человечества процедуры наказания себя за какие-то грехи: ты плохо себя вел, обидел, допустим, котенка, и вот за это для тебя теперь молоко вредное.

Я смысла этой демонизации не понимаю, но совершенно ясно, что с нею надо разобраться, потому что коровье молоко находится под угрозой.

Например, много говорят про непереносимость лактозы: это индивидуальная особенность отдельных людей, которая у кого-то развивается с возрастом, — неспособность расщеплять лактозу на составляющие и потом их метаболизировать. Поскольку сам организм этого сделать не может, то за работу принимаются бактерии в толстом кишечнике, что приводит к ярким последствиям. Таковы свойства лактозы, а она есть в любом молоке, даже в верблюжьем или кабаньем, и ни одно молоко не станет полезнее или проще для жизни, если его будет пить человек с непереносимостью лактозы. Без лактозы можно сделать только «Птичье молоко», и то если постараться.

Есть еще один вопрос, ныне широко дискутируемый и дающий повод для широких спекуляций: белок казеин, который содержится в любом молоке — что в козьем, что в коровьем, — имеет две версии: № 1 и № 2. Они буквально так и названы в порядке обнаружения их учеными: A1 и A2. Распределены эти белки по коровьей популяции примерно поровну: в каких-то регионах преобладает один, в каких-то — другой. Отличаются они друг от друга всего одной аминокислотой, но это приводит к тому, что переработка A1 и A2 в человеческом организме немного различается. Существует мнение, что A1 в процессе его переработки может вызывать некий повышенный риск аллергических реакций в силу того, что образуются вещества — индукторы гистамина.

Европейские официальные органы, занимающиеся безопасностью питания, пока такой связи не нашли, как не нашли ее и в Америке. В России, как я понимаю, такие исследования пока не проводятся, но у нас уже производится молоко А2. Новозеландская компания A2 Milk, которая начала первой делать такое молоко, в своих документах утверждает примерно следующее: люди, подверженные аллергическим заболеваниям, связанным с потреблением чистого сырого молока, при употреблении молока А2 могут испытывать некоторое облегчение. Что в переводе на человеческий язык примерно означает, что ничего они испытывать не будут. Молодцы, A2 Milk, что высказываются осторожно, иначе их просто засудят, но все равно это пример того, как деньги зарабатывают будто бы на нашем здоровье, а на самом деле — на наших страхах. При этом молоко А2 стоит в два — два с половиной раза дороже обычного, чего быть не должно, потому что это никакая не редкость: гены A1A1, A1A2 и A2A2 распределены примерно поровну, то есть в случайной выборке треть коров производит молоко только с модификацией белка А2, никаких особенных лишних затрат производитель не несет. Некоторые породы производят преимущественно тот или иной тип.

В качестве альтернативы коровьему молоку преподносится козье, и приводятся примерно такие аргументы: в нем больше жира, но он лучше эмульсифицирован, содержит больше кальция, витамина С, больше белка, больше микроэлементов.

Все это полная ерунда и спекуляция. Например, коровы породы джерси дают молоко, в котором содержится более 4 % белка и 6 % жира. Кроме того, молоко редко когда поступает в магазины со своей исходной жирностью, его приводят к условным 2,5 % или 3,2 %, а излишки жира используют для производства сливок, масла и так далее. К тому же молоко на заводах гомогенизируется, то есть шарики жира приводят к стандартному размеру, чтобы его можно было нормально пакетировать и перевозить.

Да и вообще по своим качествам молоко от хорошей породистой коровы зависит, во-первых, от генетических свойств животного, от ее продуктивности как матери, а во-вторых, от того корма, который она получает.

Если корм сбалансированный, обогащенный всеми необходимыми веществами, то все эти вещества попадают в молоко. И еще козье молоко содержит ровно те же два типа белка А1 и А2.

Так что получается, что преимущество козьего молока в пищевой ценности абсолютно эфемерно. Это обычное молоко,

просто добытое из другого животного. От коровьего сильно отличаются верблюжье и кобылье. Молоко же коров и коз в основном очень близко по своим свойствам, и если оно произведено чисто, иногда невозможно отличить одно от другого.

Нет никаких физических оснований считать козье молоко более полезным или более вредным по сравнению с коровьим, особенно если дело касается диетических предпочтений, выкармливания детей и так далее. Это даже немного обидно, потому что все мое детство прошло в убеждении, что козы дают молоко особенно деликатное. Моя мать рассказывала, что ее выкормили козьим молоком, так как бабушка болела, у нее быстро закончилось молоко и она не могла кормить сама. Так что я тоже, было время, считал, что это некая универсальная, лекарственная субстанция.

Съедобно ли цельное зерно

С одной стороны, я люблю продукты в их целом виде. Люблю целых животных, мне нравятся морковка с ботвой и молоко, с которого не сняли жир.

Зерно же мы в сыром и целостном виде употребляем редко хотя бы в силу того, что люди — не лошади и с трудом будут его переваривать. Если целиком все зерно измолоть и не просеять, мы получим довольно грубую муку, которая годится для чего-либо, в том числе для производства хлеба, крайне ограниченно.

Идея об удивительных свойствах цельных продуктов, злаков в особенности, насчитывает уже добрую сотню лет. При этом я уже говорил не раз, что кормить людей из соображения некоторой виртуальной полезности тех или иных ингредиентов — далеко от здравого смысла. Вкус, индивидуальные предпочтения, пищевая ценность — да. А вот полезность измерить вряд ли возможно в принципе.

Важно понимать, что как ни один продукт питания не должен быть демонизирован, так и ни из одного не стоит делать культа. Как — и, казалось бы, логически — рассуждают: если цельное молоко хорошо, значит, и цельное зерно хорошо — здоровое питание, повышающее качество жизни. Но при этом оно таковым не является; это такой же продукт, как и все, со своими неоспоримыми достоинствами и неизбежными недостатками.

Хлеб из цельного зерна всегда вкуснее, чем хлеб из очищенной муки. Например, потому что в цельной муке белка примерно вдвое больше, чем в очищенной. Больше глютена — и при замесе пекарь может добавить больше воды, что дает ему дополнительные возможности для развития вкуса и текстуры буханки. Хлеб из цельной муки может быть приготовлен при соотношении массы воды к массе муки 1:1 и даже более. Небольшая сложность заключается в том, что цельная мука содержит в себе частички отрубей, которые эти самые глютеновые нити режут, разрушают, так что хлеб из цельной муки в итоге все равно чаще выходит несколько плотнее и тяжелее обычного.

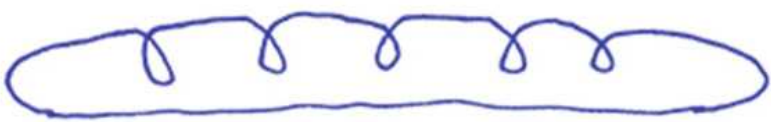
Во многих зернах (а также в орехах и бобах) содержится фитиновая кислота. Она выполняет важную функцию, удерживая внутри до момента проращивания фосфор, кальций, магний, железо и цинк. В зерне пшеницы и, например, овса фитиновая кислота концентрируется в алейроновом слое — незаметной глазу тонкой пленке между зародышем и эндоспермом. Ее хелатирующие, связывающие свойства проявляются также и при попадании в человеческий организм. Есть данные, что

продолжительная диета, включающая цельное зерно, может сказаться на здоровье определенным образом, то есть повышает риск анемии и деминерализации зубов, — хотя речь и идет о длинной дистанции, то есть о годах. Удивительно, но, вопреки распространенному мнению, выпечка из муки высшего сорта оказывает минимальный эффект на состояние зубов. Надежный способ удалить фитиновую кислоту из еды — прорастить зерно или подвергнуть длительной ферментации. Долгое брожение — добро.

Ну и кроме того, цельное зерно — это такая фигура речи. Если вы соберетесь взять пшеницу из мешка, перемолоть ее и испечь на этом хлеб, не думаю, что вы преуспеете. Свежемолотое зерно имеет очень высокую ферментную активность, от чего тесто никогда не бывает полноценным. Должно пройти от одного до трех месяцев в определенных контролируемых условиях, чтобы жизнь в свежей муке успокоилась и та стала пригодной для хлебопечения.

Так что надо быть внимательнее, и, возможно, нет смысла ударяться в палеоисторию с головой и любой ценой готовить из как будто бы полезного цельного зерна, отказываясь от муки более высоких сортов. Любая невынужденная диета — крайность, которая не только лишает человека приятных впечатлений от еды, но и разрушает взвешенный подход к пищевому разнообразию, что может быть уже и небезвредно для здоровья.

В общем, цельное зерно — модный стереотип. Использовать его на каждом углу нет никакого смысла — но там, где необходимо, оно себя, конечно, проявит.



Какую сказку рассказывает бездрожжевой хлеб

Надо уже поставить точки над 1 раз и навсегда. Многие здравомыслящие люди, даже порою циничные, с поварским образованием и с крайне практичным взглядом на жизнь, когда видят в магазине надпись «Бездрожжевой хлеб», кидаются к нему с криками: «Вот это нам надо взять!» Я видел это собственными глазами.

Это может быть предметом для отдельного журналистского исследования: кто же начал истерию с бездрожжевым хлебом, который как будто лучше и полезнее обычного и вообще во всех смыслах идеальный продукт. Потому что в природе известен только один бездрожжевой хлеб — маца. Сама идея, формула и ритуал выпекания мацы, особенно пасхальной, предполагает отсутствие в ней дрожжей. Понятно, что в рамках религиозного канона невозможно предметно рассуждать о наличии или отсутствии микроорганизмов в той или иной смеси продуктов. Полагаю, тотальной стерильности не удается достичь даже в самых кошерных булочных, но речь о том, что даже если дрожжи там и есть, они никаким образом не должны успеть сделать свое дело, не должны успеть проснуться.

Так что, когда говорят о «бездрожжевом хлебе», имеют в виду, что это хлеб на комбинированной закваске, содержащей в себе несколько видов бактерий (в том числе молочнокислых) и других микроорганизмов, среди которых — как же так! — абсолютно неизбежно имеются и дрожжи.

Основа для закваски может быть любой. Это может быть специально подготовленная промышленная смесь культур, которая продается в магазине и используется для того, чтобы обеспечить повторяемость качества хлеба. Но может быть и спонтанная закваска из муки и воды: в этом случае надо ждать, пока флора из нестерильной муки перейдет в смесь и станет развиваться. Начнется конкурентная борьба между микроорганизмами разных семейств, и в итоге, если условия были созданы корректно, получится так называемая закваска спонтанного брожения. Она, как правило, стабилизируется через 710 дней жизни и в таком состоянии может жить довольно долго, несколько месяцев, не меняя состав. Некоторые пекари гордятся тем, что их закваске сотня лет. Но надо понимать, что закваска — это не условный котенок, который живет очень долго, а миллионы поколений котят.

В общем, термин «бездрожжевой хлеб» — некорректный. Когда я вижу ценник с такой надписью, то понимаю — либо продавец осознанно хочет меня обмануть, либо просто не соображает, что пишет. Впрочем, зачастую налицо комбинация двух факторов. Я неоднократно спрашивал у довольно продвинутых пекарей и владельцев ремесленных пекарен, почему они культивируют как минимум некорректное описание их продукта. На что слышал очень простой ответ: потребители спрашивают именно такой продукт, и, конечно же, продавцам проще пойти им навстречу, предложить им под неправильным обозначением хлеб, который те хотят. А не заниматься просвещением покупателей.

Полезнее ли дрожжевой хлеб такого «бездрожжевого» — рассуждать бессмысленно, потому что у нас нет никаких способов измерить пользу того или иного хлеба, как и вообще любой еды. Можно говорить только о том, что пищевая ценность любого хлеба в целом соотносится с временем брожения. Чем дольше тесто бродит, тем — в правильных руках — будет вкуснее хлеб.

Любые микроорганизмы — и дрожжи, и комбинация дрожжей, и комбинация дрожжей и других микроорганизмов — в процессе расщепления крахмала вырабатывают массу побочных продуктов: уксус, углекислый газ, воду, спирт. Происходят и иные реакции, не столь линейные — все зависит от температуры, кислотности среды, влажности и так далее. Все эти накапливающиеся продукты жизнедеятельности микроорганизмов создают часть вкусоароматического букета хлеба, и чем дольше длится процесс, тем букет богаче. Кроме того, медленное брожение приводит к тому, что снижается массовая доля крахмала: углеводы, которые человеческим организмом перевариваются с трудом, становятся более доступными для пищеварения. Повышается, хоть и незначительно, процент белковой составляющей. В итоге пищевые характеристики хлеба изменяются, он становится более ароматным и съедобным.

В принципе, хороший дрожжевой хлеб долгого брожения, опара которого начинается с микроскопического количества дрожжей и потом в нескольких стадий развивается в полноценное тесто, по своему букету вполне может быть сопоставим с хлебом, испеченным на закваске. Без сомнения, когда мы вводим в тесто значительную долю молочнокислых бактерий, то, конечно же, получаем другой хлеб, но я не склонен дискриминировать тот или иной хлеб по способу его поднятия. И вообще считаю, что появление быстрых термофильных дрожжей — удивительное изобретение человечества: они позволяют очень большую

гибкость в работе и позволяют нам провернуть определенные трюки. А главное, разнообразие штаммов дрожжей, выведенных человеком, — это благо, потому что мы можем делать разные продукты.

Я люблю и заквасочный хлеб, и чисто дрожжевой. А что касается, например, багета, то предпочту именно дрожжевой, со вкусом пшеницы и ярким запахом зерна: багет на закваске всегда имеет некоторый посторонний привкус.

Зачем же дискриминировать один хлеб относительно другого? Надо не обманывать потребителей, а наоборот, быть с ними максимально искренними, объяснять им, что есть разные способы — хлеб такой и сякой. И совершенно неважно, чем он был поднят, важно — какой у него вкус: попробуйте кусочек и убедитесь в этом сами.

Как отличить крупу от злаков

Русское слово «крупа» относится ко всему, из чего можно сварить кашу. Но не вся крупа — это злаки. Когда диетологи рекомендуют: «Надо есть больше злаков, например гречку», — это так смешно!

Злаковые — огромное семейство. Если говорить о съедобных растениях, это пшеница во всех ее разновидностях, от полбы и спельты до пшеницы дурум и экзотических однозернянок. Это рожь и тритикале, гибрид пшеницы и ржи. Это ячмень, овес, кукуруза, рис и дикий рис (не имеет никакого отношения к рису, но тоже злак), это просо (то есть пшено), сорго, чумиза, эфиопский теф — мелкие и довольно вкусные семечки. Сахарный тростник и лимонный сорго к теме не напрямую не относятся, но упомяну из уважения.

Но в качестве круп используют и плоды других порядков и семейств — чаще всего амарантовых и гвоздичноцветных. Гречка — это гвоздичноцветное. К амарантовым относится амарант как таковой, а еще марь, лебеда и киноа. Все это очень вкусная еда, из которой можно варить кашу, делать муку, добавлять ее в хлеб. Принципиальное отличие их от злаков (помимо биологической классификации) состоит в том, что в этих крупах отсутствуют протеины, составляющие сложный белковый комплекс, называемый глютеном, и они не могут быть использованы для выпечки хлеба в чистом виде, но как источник крахмала, белков, микроэлементов они совершенно прекрасны. Киноа, в свою очередь, — культура, происходящая из дальних стран, а марь растет у нас под ногами, мы ее не замечаем и топчем, хотя молодые побеги ее очень вкусные, а семечки вполне хороши для того, чтобы их сварить или добавить в блюдо. Я думаю, что если бы индейцы в Андах были бы чуть более платежеспособны, то это к ним начали бы завозить семена мари со словами: «Ребята, поешьте, это суперфуд из очень далекой страны!»

А еще к крупам относится чиа. Это шалфей испанский, который, несмотря на название, происходит из Латинской Америки. Чиа — растение семейства яснотковых, родственник мяты, оно дает семечки, оболочка которых при замачивании набухает, что делает их похожими на лягушачью икру. Таким же свойством, кстати, обладают семена базилика. И, я думаю, можно покопаться и найти в семействе яснотковых другие растения, чьи семена демонстрируют похожий эффект: может быть, еще прославятся зюзник, пахучка, живучка, зопник и шпороцветник.

Почему полба — это не спельта

Многие из нас помнят, как в «Сказке о попе и работнике его Балде» Балда говорит своему работодателю: «Буду служить тебе славно, / Усердно и очень исправно, / В год за три щелка тебе по лбу, / Есть же мне давай вареную полбу». Когда я учился в школе, никто толком и не знал, что же такое нужно давать. Внезапно выяснилось, что полба — это такая крупа, и она появилась в магазинах. И что выглядит она как-то странно: зерна похожи на пшеничные, только очень крупные. Так вот: никакая это не полба.

В течение многих столетий полба была одним из основных видов пшеницы в Центральной России, но к середине XX века была практически полностью заброшена. Сейчас же полба в мире переживает легкий ренессанс — это своего рода новшество, экзотическое зерно. Ее международное название — эммер, немецкое по происхождению. В Германии ее также называют цвайкорн, потому что колос у нее состоит не из одиночных зерен, а из сдвоенных. Это мелкие, удлиненные, темно-коричневые зернышки, имеющие довольно специфический ореховый вкус.

Род пшеница — Triticum — объединяет в себе более двадцати видов, как диких, так и культурных. Виды в нем отличаются помимо прочего полиплоидией, то есть разной кратностью набора хромосом в соматической клетке: есть диплоидный набор (из двух пар), тетраплоидный (из четырех пар), гексаплоидный (из шести пар). Практически всегда увеличение количества хромосом в клетке влечет собой увеличение растения и его плода; это такой важный селекционный инструмент. Диплоидный набор имеют в основном дикие сорта пшеницы, так называемые однозернянки, у которых колосок (структурный элемент сложного колоса, соцветия пшеницы) устроен так, что зернышки на нем располагаются последовательно, один за другим, и в каждом колоске находится одно зернышко. Однозернянки тоже выращиваются культурно — редко для питания человека, но в основном как кормовая база для скота.

Пшеницы с тетраплоидным набором — несколько более крупные растения, также дикие и культурные. Они включают в себя двузернянки (то есть по два зернышка в колоске), и именно к двузернянкам относится полба, Triticum dicoccum. Пшеницы с тертраплоидным набором разделяются на две разновидности: с голыми зернами и зернами в невымолачиваемой пленке. Полба относится ко второй: ее довольно тяжело обмолачивать, и выход при обмолоте относительно низкий. Это была одна из причин, почему ее охотно перестали возделывать, когда появились

устойчивые и плодородные сорта обычной пшеницы (которая к тому же куда урожайнее полбы).

Ближайшим родственником полбы является вид Triticum durum, который отличается от нее тем, что зерна не покрыты пленкой, гораздо легче обмолачиваются, и этот вид значительно более практичен в выращивании и более распространен. Triticum durum — это твердая пшеница, она выращивается везде, где выращивают и обычную, мягкую пшеницу.

Поднимаясь дальше, на гексаплоидный ряд, к крупным зернам, мы приходим в первую очередь к Triticum aestivum, обычной мягкой пшенице с голым зерном, и к Triticum spelta с зерном, защищенным пленкой, — и вот этот вид как раз неправильно называют полбой.

Почему произошла такая путаница, для меня загадка. Возможно, это ошибка переводчика. А возможно, это дело рук продавца, который однажды получил вагон спельты из Италии и решил ее продавать под более или менее знакомым русским людям названием.

Спельта — совершенно другой и по составу, и по вкусу, и по своим свойствам злак, нежели полба. Спельтой нельзя подменять полбу ни в хлебопечении, ни в кулинарии. Полбу сварить очень просто — ее достаточно залить кипятком: тонкие зернышки развариваются буквально на глазах. Спельта, сколько ее ни вари, никогда не станет мягкой, останется слегка упругой, пузырчатой — крахмал в ней упакован очень серьезно.

Полба, перемолотая в муку, дает совершенно удивительный ореховый тон хлебу, в бисквитах и кексах она доставляет отдельное удовольствие. Спельта такого эффекта не дает; она неплохо ведет себя в хлебе, но аромат у нее совсем не столь выраженный.

Спельта более культурное зерно, прелесть полбы — в ее первобытности. Да, она довольно дорого стоит, но она всегда будет дорого стоить просто потому, что ее тяжелее добывать.

СОЛИ СПАЙСЫ

Какими бывают соль и соли

Про недосол на столе говорят совершенно не случайно, потому что естественной соли в еде очень много. Я практически никогда не солю помидоры и вообще никогда не солю яблоки, когда готовлю их как овощи.

Много соли в черешне и огурцах. Если посмотреть трезво, без десертного контекста, на дыню — это вообще соленая бомба; вяленая дыня имеет ярко выраженный соленый вкус (хотя и сладкий, конечно, тоже).

Феномен соли как приправы заключается в том, что с солью просто все вкуснее. Но в наше время соль демонизирована, так как избыточное ее содержание в диете однозначно связано с повышенным артериальным давлением. Это бич современной цивилизации: задерживая воду в организме, соль способствует развитию артериальной гипертензии, но она настолько внедрена в наш повседневный пищевой процесс, что практически невозможно от нее избавиться или хотя бы каким-то образом снизить ее потребление до разумного количества. (Хотя есть один способ, о нем ниже.)

Соль — мощнейший консервант. Посолив жидкость, мы ограничиваем количество микроорганизмов, которые выживают в соленой среде. Нанося соль на поверхность, мы довольно быстро обезвоживаем продукт, предотвращая развитие бактерий уже не просто за счет солености, а за счет понижения поверхностной влажности, активности воды. В то же время мы оставляем окно для тех бактерий или других микроорганизмов, которые приносят нам пользу и участвуют в брожении или квашении. Соль прекрасно влияет на качество теста: хлеб без соли всегда хуже по текстуре, чем обычный хлеб, в который соль добавляют в количестве от 1 до 3 % от веса муки. Раствор соли очень положительно влияет на качество и текстуру мясных изделий, которые засаливаются в течение длительного времени. Соль — совершенно необходимый индустриальный компонент, и даже если вы попытаетесь сократить количество потребления соли, совсем перестав солить еду, то все равно будете получать ее довольно много с промышленными продуктами.

Соль как приправа известна у нас прежде всего как белое сыпучее вещество. Но такая соль вообще неизвестна во многих регионах мира. Соль добывается самыми разными путями: в шахтах, выпариванием солевых растворов, сбором самосадочной соли в соляных озерах или морских заливах, а также методом выщелачивания — в залежи каменной соли закачивают воду,

затем выкачивают раствор, химическим способом осаждают примеси и потом опять-таки выпаривают. Минеральная соль, галит, допустим, артемовская — это остатки давно пересохших морей, серые кристаллы с минеральными загрязнениями, которые придают ей довольно специфический вкус, иногда чуть сернистый, иногда чуть железистый. Я часто бываю на Украине, и там такая соль является абсолютным стандартом, другую еще надо поискать. При выпаривании морской воды получается морская соль: благодаря системе переливающихся прудов происходит очень медленная перекристаллизация, и в осадок выпадает почти чистый NaCl, а те минимальные примеси, которые так или иначе попадают туда из морской воды, придают ей специфический приятный вкус.

Существует соль, которую можно назвать элементом роскоши. Это, например, знаменитая флёр-де-сель, нежные влажные лепестки, собранные с прибрежных камней острова Ре или рядом с британским городом Молдоном. Помимо вкуса они имеют приятный внешний вид прозрачных пирамидок или плоских хлопьев с чистым и симпатичным вкусом. Мы в ресторане используем турецкую соль из Измира — она очень похожа на молдонскую, но кристаллы ее больше, тоньше и более хрупкие. Ее проще ломать пальцами, и получаются очень нежные хлопья.

В моей коллекции около 20 видов соли. Есть гималайская розовая соль, которая имеет примеси хлористого калия и железа. Есть черная соль с примесями вулканических пород, которая при растворении дает выраженный сероводородный запах; в чистом виде ее очень трудно использовать, но иногда так же, как, например, асафетида, она прекрасно работает в сложных пряных композициях. Есть и черная гавайская соль, загрязненная вулканическим пеплом и имеющая выраженный минеральный землистый привкус. Голубая соль — это довольно крупные кристаллы с выраженными синими прожилками, образовавшимися в результате экстремального давления в ходе вулканических процессов; причем это практически чистый NaCl, а прожилки — сугубо оптический эффект, и благодаря ему соль очень дорога. У меня есть флёр-де-сель, очень похожая на соль с Атлантического побережья Франции, но производится она в Камбодже, видимо, схожим способом. Я коллекционирую соль, потому что она может быть не только вкусовой приправой, но и декоративным, а также текстурным элементом. Когда я солю блюдо измирской солью, ее нежный прихруст делает меня абсолютно счастливым.

Важное замечание про розовую соль: в американской

кулинарной традиции есть понятие pink salt, а на нашем берегу есть кулинарные энтузиасты, которые пытаются воспроизвести американские рецепты. Например, пытаются делать вкусную пастрами. Американские рецепты советуют взять соль, сахар, специи и розовую соль, растворить в воде и засолить в ней говяжью грудинку; в итоге должна получиться розовая плоть, которую готовят на пару, коптят и получают знаменитый деликатес. А у людей не получается! Один человек сообщил мне, что уже разорился на этой розовой соли, но у него все никак не получается розовое мясо. Но дело в том, что pink salt — это не гималайская розовая соль, которая действительно может очень дорого стоить, а 6 %-я смесь поваренной соли и нитрита натрия, которую специально подкрашивают розовым красителем, чтобы не спутать с обычной и не переложить. Так что читая переводную кулинарную литературу, важно понять, какая именно розовая соль имеется в виду.

А если мы хотим сократить использование соли, а с ней и ионов натрия в еде, есть прекрасный инструмент: глутамат, только не натрия, а кальция — E623. Он усиливает эффект солености, и если не стесняться добавлять его в блюда в рамках разумного, можно уменьшить количество NaCl на 20–25 %.

Почему сахар — это самодостаточный продукт

Говоря про сахар, надо избежать самого главного — обсуждения пользы и вреда для здоровья. Хотел бы сразу устраниться от беседы о том, что сахар — это хорошо или, наоборот, плохо. Употребление сахара должно быть если не дозированным, то хотя бы разумным — как и любого другого продукта: соли, вина, мяса. Человек должен питаться разнообразно и умеренно — это аксиома, которую нет смысла лишний раз обсасывать.

Я работаю с сахаром как повар и использую его в огромном количестве. Для меня сахар — довольно праздничная повседневность. Я люблю сахар, и без сахара, боюсь, можно было бы незаслуженно потерять огромное количество очень классных блюд. Для меня он совершенно уникальный компонент, такой же важный, как и соль. Без соли я мало что смогу приготовить — но так же и с сахаром. Я вряд ли буду добавлять сахар в мясной бульон, но сахар там есть все равно, потому что я варю для бульона овощи, в которых он имеется, и небольшое количество сахара, естественно, есть и в мясе. Сахар — необходимый элемент вкусового баланса. Такая же приправа, как соль или, в меньшей степени, перец.

При этом передо мной никогда не стоит задача достичь идеального баланса. Я, наоборот, считаю, что блюдо становится интересным тогда, когда оно немного разбалансировано, когда в нем есть, что называется, перекосы, есть что-то, что царапает. И сахар в этом смысле — очень классный ингредиент. Щепотка сахара никогда не помешает в мясном соусе. Я очень сильно люблю кинуть чуть сахара на жарящийся шпинат. У меня есть специальная соль для стейков, которая на треть состоит из сахара: это черный перец, перец чили, соль и сахарная пудра. Она обеспечивает классную карамелизацию и более яркий вкус. Когда мы делаем заготовку для картошки фри, то после первой низкотемпературной обжарки картошку просушиваем и посыпаем смесью, которая обязательно содержит некоторое количество сахарной пудры, благодаря чему на следующей, уже высокотемпературной обработке картошка жарится интенсивнее, становится темнее, а вкус ее — ярче, но не слаще. В руках хитрого, умного повара сахар не мешает своим сладким вкусом, это просто еще один инструмент выкручивания ручки вкуса до упора.

И тут, конечно, становится важно, какой ты сахар используешь. По умолчанию это обычный свекловичный сахар в виде кристалликов или пудры. И в том и в другом виде он очень интересен и востребован в зависимости от поставленных задач.

Но сахар можно получить из любого сырья, которое его содержит: сахар кокосовый, пальмовый, тростниковый и еще из доброй горсти всяких разных сладких источников. И когда начинаешь в это погружаться, то в какой-то момент выясняется, что сахар сам по себе может стать полноценным блюдом.

Я это осознал не сразу. Ровно так же я много лет шел к тому, чтобы хлеб подавать как блюдо, — сначала надо было его довести до очень хорошего качества, до регулярности этого качества и постоянного присутствия хорошего хлеба на кухне.

Точно так же можно поставить себе задачу довести сахар до того состояния, чтобы он стал интересным как продукт. Это и сахарная помадка, которую можно сделать более интересной, и всевозможные карамельные десерты — такие как вспененная карамель, это и недостаточно очищенный сахар, который тоже можно превратить во вполне самостоятельное блюдо: мусковадо, демерара, турбинадо, все эти тростниковые штуки со значительным содержанием патоки. Мне как-то повезло попробовать украинский темный свекловичный сахар — он невероятно отличается по вкусу от обычного, он очень соленый и в принципе почти что готов к тому, чтобы использоваться в чистом виде. Из него можно было сформировать, к примеру, батончик и резать его ножом и вилкой. Совершенно потрясающая вещь!

Поэтому сахар в базовой версии — это приправа, инструмент коррекции почти всех блюд, а в одной из своих крайностей — самостоятельное блюдо.

Какими бывают сахара

К сожалению, словом «сахар» называется в основном только сахароза. Это, наверное, логично, но в природе существует бешеное разнообразие сахаров, и со значительной их частью мы так или иначе сталкиваемся, не осознавая их происхождения и смысла.

Сахара — это глюкоза и фруктоза, лактоза (молочный сахар) и ее составляющая галактоза, это ксилоза и мальтоза. Все они имеют разные свойства: плавятся при разной температуре, имеют разную сладость, а их метаболизм в организме человека зачастую тоже очень разный.

Современная кондитерская индустрия ориентирована на использование белого сахара, так как у него есть определенные свойства, его сироп загустевает определенным образом при определенной температуре, и именно сахарный сироп определенной концентрации при определенной температуре идеальным образом заваривает, например, белки, образуя меренгу. Сахарный сироп предсказуемо и понятно карамелизуется, входит во взаимодействие со сливочным маслом, водой, а также фруктами, обезвоживая их, если это необходимо.

Я надеюсь, что борцы за здоровое питание и альтернативные техники не смогут испортить нам обед и пищевая промышленность с ресторанами все равно будут пользоваться нормальным сахаром.

Другой важный вопрос — вопрос сладости и возможных замен сахарозы. Например, с подачи неких добрых людей и у потребителей, и у поваров и барменов, которые не читают книжек, возникло впечатление о том, что фруктоза — здоровая альтернатива сахарозе. Между тем фруктоза — это практически половина сахарозы по массе, 45 %, а метаболизм фруктозы резко отличается от метаболизма глюкозы, которая является остальной частью сахарозы. При избыточном употреблении фруктозы могут наступить нежелательные последствия, связанные с функционированием организма вообще и печени в частности.

Кстати, не надо забывать: не все то сахар, что сладкое. У меня был многомесячный диспут с одним из наших постоянных гостей, который, как сознательный человек, внезапно начал заботиться о своем рационе и увлекся стевией. И начал навязывать мне этот подсластитель, чтобы я отказался от сахара и переделал свои десерты. Сначала я отказал в довольно жесткой форме. Потом позволил себе длительные объяснения. В итоге его прессинг дошел до того, что я сделал десерт, который не требовал текстурирующих свойств сахара, — и на вкус, конечно, это было совсем не то, что нужно. Так что я не вижу смысла заменять сахар в блюдах.

Сладкий вкус имеют также многоатомные спирты — глицерин, сорбит, ксилит, изомальт. Например, структура молекулы изомальта такова, что он ведет себя иначе, чем сахар, легче плавится, поэтому широко используется там, где необходимо работать с легкоплавкими сахарными смесями, сладкими декорациями. Он заметно менее сладкий, чем обычный сахар, и, имея схожие текстурные свойства, иногда позволяет создать кондитерскую текстуру в несладком исполнении: несладкие карамели, несладкий фондан и несладкий ганаш. Тем не менее изомальт не является заменителем сахара.

Еще один момент: когда мы полагаем, что можно добавить в блюдо нечто более сладкое, чем сахар, и таким образом снизить общее количество сахара, то надо иметь в виду следующее. Если не считать аспартам и подобные ему продукты-заменители, слаще сахара только фруктоза. Все остальное значительно менее сладкое. Лактоза, к примеру, — в шесть раз. Чем она и подкупает: это полноценный сахар, она карамелизуется, растворяется в воде, образует сиропы и удивительную текстуру. Ее с большим удовольствием едят дрожжи, поэтому лактозу добавляют в случае, когда нам нужно интенсифицировать брожение, например, пива, но не ввести никакой лишней сладости. Единственный минус лактозы в том, что некоторые люди не могут ее переваривать. Глюкоза, в промышленности называемая декстрозой (это правовращающий оптический изомер молекулы глюкозы), примерно на четверть менее сладкая, чем сахар, инвертный сахар — на треть, сироп глюкозы — наполовину. Последнее — удивительный продукт: это такая стекловидная масса невероятной густоты, которую при желании можно отрезать ножницами. Она довольно долго растворяется в воде, а мы имеем возможность с помощью этого сиропа регулировать сладость, например вводя фруктовые пюре в мороженое.

Но каким бы ни было большим разнообразие сладких продуктов, сахароза все равно затмевает все. Мы, работники кухни, не можем позволить себе от нее отказаться.

Что хорошего в жире

Практически все.

Мы все взрослые люди и понимаем, что нам нужно где-то брать энергию. Наши организмы умеют брать ее из трех источников: углеводов, белков и жиров. Все эти компоненты так или иначе включены в метаболизм генетически. Конечное топливо — аденозинтрифосфат, АТФ. Путь к нему самый быстрый — от углеводов, более сложный — от белков и жиров.

И я считаю, что жир — очень незаслуженно обиженная, пораженная в правах ангелическая субстанция. Как мы теперь знаем, жирные продукты не так вредны для организма, как нам внушали раньше, и вполне возможно, что даже менее вредны для здоровья, чем сахар. Но главное, — жир, что животный, что растительный, — это совершенно необходимый компонент для нашего метаболизма. Не говоря о том, что жир — важный способ ароматизировать еду, добавить ей вкуса.

Так вышло, что существенная часть веществ, которая образуется в нашей еде в процессе ее приготовления, жирорастворима. В частности, продукты реакции Майяра, компоненты перца чили и масса других молекул — носителей вкуса или аромата, которые могут быть совершенно нерастворимы или малорастворимы в воде. Эфирные масла растворимы в масле значительно лучше, чем в воде.

Считается, что мраморное мясо более сочное, но никакого отношения к сочности жир не имеет, потому что сочность — это влага. К сочности имеет отношение выбор правильного температурного режима. Но что жирное мясо более ароматное — это совершенно точно. Можно также вспомнить технику поливания стейка на сковороде растопленным сливочным маслом. Техника эта очень старая, кулинары прошлого придумали способ извлечь максимальное количество аромата из жареного мяса и распределить его по всей поверхности, а потом это же масло вмешивалось в гарнир или просто им поливали кусок мяса при подаче, и таким образом вкус концентрировался. Не случайно при таком способе добавляют на сковородку розмарин или чеснок — они тоже выделяют растворимые в жире вещества, которые переносятся на мясо.

Или вспомнить три главных процесса, которые происходят при выдержке мяса: распад белков под воздействием ферментов (как эндогенных, так и внешних), подсушивание и окисление жира. Это умеренное окисление жира, которое неизбежно происходит при контакте кислорода и жирной поверхности,

генерирует целый букет веществ (опять же — жирорастворимых), которые постепенно диффундируют в толщу продукта и тоже обеспечивают этот яркий говяжий вкус. Собственно говоря, они и являются его, так сказать, носителями.

Характерный вкус сливочного масла состоит из двух частей: вкуса сыворотки, о котором мы сейчас говорить не будем, и вкуса собственно масла и растворенных в нем веществ. Так вот, есть совершенно удивительные продукты, которые делают из сливочного масла. Например, смен, североафриканское ферментированное сливочное масло. Это примерно вот что: кусок сливочного масла длительное время моют водой, и таким образом из него выводится вся сыворотка как очень активная сладкая питательная среда для всякой разной микроживности. Будучи обмыто, это масло упаковывается в банки, горшки, аккуратненько накрывается, и его оставляют на период от нескольких недель до нескольких лет. У нас однажды оказался двухлетний смен, и это было сильно: масло в процессе настаивания неизбежно контактирует с кислородом и, окисляясь, приобретает совершенно удивительный, просто суперконцентрированный вкус рокфора, который сменяет дух прогоркания. Иногда там поселяется голубая плесень, которая еще усугубляет этот рокфорный вкус.

Смен — совершенно потрясающий продукт, но не единственный продукт такого рода. У казахов есть, например, карын май. Они делают примерно то же самое: помещают топленое сливочное масло в овечий желудок и выдерживают его несколько месяцев. Получается желтая, чуть кристаллизующаяся субстанция с очень-очень сильным вкусом и удивительно благородным ароматом. На нем можно жарить, но лучше использовать как приправу к каше или даже плову. А если его растопить, окунуть в него вишенки и дать ему на вишенках застыть — это так вкусно!

Так что без жира никуда, это незаменимая и очень нужная часть кулинарного процесса. Обезжиренная еда — это просто фантастический обман.

ПОРХАЙ КАК БАБОЧКА.

ЖАРЬ КАК ФРИТЮР.

Можно ли жарить на оливковом масле

Надо понять одну очень простую вещь: обычно мы жарим во фритюре при температуре 175 градусов, очень редко — при 200–210 градусах. Только какие-нибудь чипсы или чичаррон, жареную свиную кожу, надо жарить при большей температуре, чтобы их очень сильно и быстро обезводить. На домашней плите температура редко поднимается выше 200 градусов, поэтому жарить можно, конечно же, на любом масле, даже во фритюре. Другой вопрос, насколько долго: нет необходимости использовать extra virgin в качестве фритюра долгое время, потому что оно просто начнет перегорать, но пожарить на сковороде на этом масле кусочки мяса или прогреть кусок какой-нибудь рыбы на шкурке — сам бог велел: это очень обогащает блюдо.

Хотя можно жарить и без масла — просто положив продукт на горячую поверхность, тем более что очень многие из них содержат в себе жир, — но масло, на котором мы жарим, — такой же компонент блюда, как все остальные. Выбор масла принципиален, и я считаю, что жарить можно на любом, которое нам нужно в каждом конкретном случае, если оно доступно за разумные деньги.

В качестве подтверждения можно достать температуры дымления и убедиться, что почти все это масло при рабочих температурах в сковороде очень сильно далеко от порчи.

Прелесть жарки в том, что это контактный способ передачи тепла. Если мы положим продукт в духовку и нагреем ее до 200 градусов и если мы положим тот же продукт на сковородку с маслом и ее нагреем до 200 градусов — то получим принципиально разные результаты, потому что теплоемкость масла значительно выше, чем теплоемкость воздуха. Теплопередача при жарке происходит гораздо активнее и агрессивнее. На поверхности контакта происходит обильная карамелизация, и масло частично участвует в этом процессе; таким образом, его состав диктует вкус конечного блюда.

Еще один немаловажный факт заключается в том, что многие жареные блюда готовятся в панировке, то есть имеют пористую поверхность, которая неизбежно впитывает в себя часть масла, от чего вкус блюда также меняется.

Кстати, жаренное во фритюре блюдо зачастую содержит в себе меньше масла, чем жаренное на сковороде. Это связано с физикой процесса: если масло достаточно хорошо разогрето, то процесс выделения паров воды из продукта начинается с такой интенсивностью, что экранирует поверхность продукта от

проникновения туда масла.

Некоторые масла нет смысла использовать в качестве фритюрного носителя, просто потому что это дорого. Лучше, если вам важен их вкус, использовать их для жарки на сковороде в среднем количестве, так сказать, в полуфритюре.

Ну и раз уж мы идем мимо, стоит шлепнуть по заднице оливковому маслу. Производители любят продавать совсем не то, что ожидают потребители, пользуясь их неграмотностью. Они продают красивые бутылки с очень красивой этикеткой, где большими буквами написано: «Оливковое масло. Сделано в Италии», — а под этим всем маленьким шрифтом дополнено: «Pomace». То есть это рафинированное масло, сделанное даже не из оливок, а химическим способом из жмыха, который остается после того, как из оливок уже выжали все что можно. Я видел такое масло на множестве кухонь, и им даже салаты заправляют, хотя оно не обладает никаким вкусом. Надо просто внимательно читать этикетки и знать, в чем отличие этого масла от extra virgin или даже от рафинированного. И потом: я бы не стал заявлять, что оливковое масло вкуснее или полезнее подсолнечного или кукурузного. Просто существует очень хорошо развитый миф о так называемой средиземноморской диете, которая обычно включает оливковое масло, и люди готовы покупать плохое оливковое масло только потому, что оно оливковое.

Как пальмовое масло стало неизбежностью

У пальмового масла есть один большой и обидный недостаток: для того чтобы его производить, массово вырубаются леса. В остальном это прекрасный и недорогой продукт, источник энергии для огромного количества людей и сырье для волшебных превращений. Оно содержит глицериды большого спектра жирных кислот, которые разнятся размерами и свойствами своей углеродной цепочки. Соответственно, компоненты масла имеют большой разброс температур плавления — от довольно высокой до весьма низкой, 17–38 градусов. Часть из этих веществ остается в твердом состоянии при комнатной температуре, что позволяет использовать пальмовое масло для самых разных задач: не только в пищевой промышленности, но и в химической, и в парфюмерной.

Что касается самого сырого пальмового масла как такового, оно довольно вкусное и на нем интересно готовить. Оно богато каротиноидами, в частности ликопином, окрашивающими блюдо, которое готовится на пальмовом масле, в яркий оранжевокрасный цвет. Я неоднократно готовил на сыром пальмовом масле блюда, которые по вкусовому профилю ближе к индийской или индокитайской кухне, — оно прекрасно им подходит. Пальмовое масло — идеальная среда для того, чтобы жарить попкорн. Но я говорю о цельном масле. Оно продается довольно редко и является природной смесью многих компонентов.

В основном же пальмовое масло подвергается фракционированию, перекристаллизации и разделению на жидкую олеиновую кислоту и твердую стеариновую фракцию — плюс из него удаляют смолы и прочие примеси. После этого пальмовое масло становится сырьем для большой промышленности, где оно претерпевает массу приключений и в какой-то момент может даже превратиться в подозрительный кубик с надписью «Сливочное масло».

В последние несколько лет в нашей стране производство сырого молока не поднимается, а производство сыра растет довольно заметно. Это можно объяснить тем, что некоторая часть сыра на самом деле является сыроподобным продуктом из заменителей животного жира, а самый доступный источник этих заменителей — пальмовое масло. Никакой принципиальной проблемы в этом нет: сырный продукт — нормальный, съедобный продукт. Все дело в имидже: у хомячков и крыс он тоже разный, хотя те и другие — просто грызуны.

Как и многие продукты, которые приезжают откуда-то

издалека, пальмовое масло ощущается как опасное, странное.

Но пальмовое масло — это неизбежность. Мы никогда не сможем выработать должное количество жиров каким-то другим способом с нынешним состоянием сельского хозяйства в странах с умеренным климатом. Выращивается рапс, кукуруза, подсолнух и так далее — но тем не менее такой урожайности и такой дешевизны, как у пальмового масла, пока достичь невозможно. Да, в общем-то, может, и не нужно.

В ежедневной практике обычный человек практически не встречается с пальмовым маслом напрямую, только как с компонентом какого-то массового продукта длительного хранения или молочного продукта. Более того, оно никогда не поступало в Россию в виде сырца: у нас нет производств, которые могли бы его очищать, так что приезжает оно уже разделенное по компонентам. В нашей стране его начали использовать довольно давно, еще при Советском Союзе. В 1970-е ежегодно ввозилось около 30 000 тонн, а к началу девяностых им покрывалась чуть ли не пятая часть потребности России в жирах. Сначала оно использовалось в косметической промышленности и только потом в пищевой — в силу того, что системы его очистки до пищевой кондиции развивались относительно медленно.

Для производства твердых жиров на растительной основе у нас раньше в основном использовалось подсолнечное масло: ненасыщенные жирные кислоты гидрогенизировали, те становились твердыми, и их использовали для производства в том числе маргарина. А потом пальмовое масло пришло на смену, потому что производство подсолнечного масла стало сокращаться.

С точки зрения потребителя, использование пальмового масла — это даже плюс, потому что оно удешевляет продукт при ровно том же самом качестве. Так что есть или не есть — это вопрос классовый. Есть люди, которые могут себе позволить покупать продукты гарантированно натуральные и готовы платить за них значительно больше денег, но их меньшинство. Более того, нынешние повсеместные запреты на гидрогенизацию жидкого растительного масла приводят к тому, что пальмовое масло становится едва ли не безальтернативным источником заменителей животного жира.

Когда говорят, что в нем содержатся какие-то вредные вещества, надо помнить не столько о них, сколько о том, что есть вредные, а есть безвредные концентрации тех или иных веществ. А еще так называемое перекисное число у пальмового масла низкое, соответственно, оно очень долго не портится. И продукты, даже маргарин, сырковая масса и плавленые сырные продукты,

содержащие компоненты пальмового масла, значительно лучше хранятся, чем многие натуральные. Это я просто на всякий случай.

Ну и напоследок. Сейчас Россия находится на девятом месте в мире по импорту пальмового масла. С 2010 по 2017 годы количество ввезенного масла выросло почти в полтора раза, до 900 тысяч тонн. Но в пересчете на душу населения получается 4,5 кг в год — в Евросоюзе потребляют в два с половиной раза больше.

Для чего нужны уксусы

Надо сказать, что уксус — продукт постарше вина.

Когда человек научился собирать выжатые соки каких-то ягод, они быстро забраживались, но проскакивали винную стадию и прилетали в уксус. Потому что при доступе кислорода в режиме спонтанного брожения образовавшийся спирт быстро поступает на стол уксуснокислым бактериям и дображивается дальше до уксусного состояния. Кроме того, не умели долго хранить даже вино. Оно в итоге столетиями либо в лучшем случае тоже быстро скисало, либо прогоркало, до тех пор пока Пастер не обнаружил механизм и причину этого бедствия.

То есть испокон веков уксус был абсолютно повседневной реальностью, естественным кулинарным ингредиентом и потому получил такое широкое распространение. Состоятельные люди еще имели доступ к непрокисшему, качественному вину, но беднота пила уксус, в который добавляли золу, чтобы снизить кислотность, а также коренья со специями, чтобы отбить горечь. И наоборот, уксус был универсальным средством обеззараживания воды, а также маринования продуктов с целью сохранить от порчи или порчу замаскировать.

Сегодня уксус перестал играть такую существенную роль в кулинарии. Его научились производить химическим способом из индустриального спирта. Без цвета, без аромата: по сути, он превратился в химический реактив достаточно высокой степени очистки и перестал быть гастрономическим элементом.

Но сейчас происходит ренессанс уксуса как одной из базовых специй. Мы, например, к стейкам вместо соусов используем ароматизированные уксусы. Сделать уксус можно ведь абсолютно из всего, что содержит сахар или спирт, — и это не только вино, фрукты или овощи, но и зерно: солодовый уксус — удивительное изобретение! Мы со всем этим экспериментируем, настаиваем, выдерживаем в разных комбинациях и получаем деликатеснейшие сочетания.

Уксус, как и любая другая ароматическая композиция, со временем меняется. Ароматические компоненты осмоляются, окисляются, с ними что-то происходит — и неудивительно, что уксус, сделанный из виноградного сусла, который десятилетиями ждет в бочках, претерпевает кардинальные превращения и из просто кислой жидкости превращается в сироп. Я говорю о бальзамическом уксусе. Сейчас он уже превратился в привычный атрибут наряду с солью, перцем и оливковым маслом. Но в большинстве случаев это уже абсолютно профанированный

продукт, который даже не является результатом брожения. Я даже думаю, что какая-то часть из так называемых бальзамических уксусов не имеет виноградного сока в качестве исходного компонента — это просто ароматизированные подкрашенные уксусные растворы с крахмалом, пектином и так далее.

Благородный бальзамический уксус, как и любой другой медленный продукт, обязан стоить дорого. Он не может стоить три копейки, даже если производится в Модене. Но усилиями ресторанной индустрии, а особенно поваров, в энтузиазме использующих темную жидкость, которая по недоразумению называется бальзамическим уксусом, этот продукт был здорово дискредитирован за последние десятилетия.

Но я уверен, что ситуация изменится благодаря принципу «сделай сам». Понятно, что неизбежно будут появляться отдельные качественные нишевые производители уксусов, и все равно у повара останется необходимость самому производить свои приправы. Потому что именно так он может вывести уксус из стихийного продукта (каким его создала природа, таким его и ешь) в разряд прецизионных, точно настроенных, с заданным вкусом. И сделать его гастрономическим.

Потому что уксус — не только консервант и подкислитель, это отдельный, абсолютно полноценный и очень богатый ингредиент.

Как отличить перец от не перца

По стечению обстоятельств, видимо, из-за жгучего привкуса, словом «перец» называют бешеное количество продуктов, из которых с ботанической точки зрения перцами являются только родственники черного перца.

Я имею в виду прекрасное семейство перечных, растения, которые обитают исключительно во влажных тропиках, а точнее, род Piper. Свежий недоспелый перец — зеленый. Черный перец — это зеленые ягоды, бланшированные, высушенные и ферментированные, ввиду чего они становятся черными и приобретают характерный аромат. Белый перец — вымоченные в воде спелые ягодки, затем высушенные и обмолоченные, где остается только зернышко. А если это зернышко не обмолачивать, то это будет красный перец, который на самом деле красно-коричневый, темно-кирпичный, с легким ароматом сухофруктов. И удивительно, что черный перец при всей его экзотичности — самая широко используемая специя в мире, не считая соли.

К семейству перцевых относится еще целый ряд интереснейших специй, например long pepper, длинный перец, он же индонезийский длинный перец, — или перец кубеба с более камфорным, чем у черного перца, привкусом. Суть всех этих настоящих перцев не в жгучести, а в узнаваемом тропическом ароматическом ансамбле, в котором можно распознать и лавровый лист, и гвоздику, и даже мускатный орех.

А есть, например, душистый перец, он же, ямайский, который вообще не перец, а пимента лекарственная из семейства миртовых. Он просто похож формой на горошины перца, но ароматы у него совершенно другие. Точно так же не является перцем розовый перец, он относится к роду шинус семейства сумаховых. В некоторых регионах это растение считается страшным сорняком и инвазивным видом, который угрожает естественному биоразнообразию мест, где он никогда не рос. Розовый перец вообще никаким образом не похож на черный, только размером и формой — ну и, может, отдаленно напоминает его благодаря цитрусовым ноткам.

Кроме того, еще один продукт называют перцем, хотя это абсолютно не он: сычуаньский перец, дальний родственник цитрусовых, о котором я уже говорил в главе «Сколько вкусов различает человек». Если как следует сжать корочку апельсина себе на язык, мы почувствуем яркое электрическое покалывание и характерный цитрусовый аромат. Пиперин, алкалоид черного перца, создает согревающий эффект на слизистой, поэтому и

кажется, что он жжется. А сычуаньский перец — своего рода паралитическое оружие: он заставляет микроскопические мышцы верхнего слоя слизистой сокращаться с очень маленькой амплитудой, но очень высокой частотой.

Происходит своего рода сенсорный шум, который блокирует часть сигнала от жгучести. Таким образом, человек не ощущает всей интенсивности удара от капсаицина (содержащегося, например, в перце чили, который, опять-таки, совсем не перец, как и весь перец овощной, он же капсикум) и легче переносит острое. В Сычуани, провинции, которая дала название этой специи, едят очень острую еду, и чтобы охлаждать жгучесть, в нее научились добавлять сычуаньский перец. Да, он производит крайне необычные, яркие впечатления, но это антагонист перца, если рассматривать его воздействие с точки зрения биологии происходящего.

Так что есть перцы, а есть не перцы. Они не взаимозаменяемы, у них разные химические и кулинарные свойства, о которых необходимо знать, чтобы уметь правильно использовать.

ОТМОРОЖЕНОЕ

Почему мороженое — это супердесерт

Мороженое — это совершенно отдельно стоящий продукт. С одной стороны, без него вроде как можно жить, это просто необязательная роскошь. С другой стороны, оно вполне может быть предметом круглогодичного повседневного спроса — его в нашей северо-восточной стране едят и зимой.

Сейчас я вам скажу несколько страшных вещей про промышленное мороженое. Две трети объема такого мороженого — это воздух. Оно очень хорошо взбито за счет добавления специфических веществ, которые позволяют достичь прекрасной эмульсификации: создается пена, она замораживается и прекрасно себя чувствует. Но это, конечно, страшно раздражает — ты покупаешь стаканчик с надеждой на что-то существенное, а на самом деле получаешь что-то легкое, невесомое. А ведь у того пломбира, который был раньше, у того мороженого, которое в Америке называют словосочетанием «frozen custard», плотность раз в десять больше.

А еще — после нескольких визитов на производства — я теперь знаю, откуда берется шоколадное мороженое. Я думал, что к той же самой основе добавляется какой-то шоколадный компонент, но, к моему удивлению, выяснилось, что это любое другое мороженое, которое не удалось. Вместе со стаканчиками оно поступает в специальную мельницу, там перемалывается, растирается, в него добавляются всевозможные ингредиенты, в том числе какао-порошок, и из всего этого взбивается шоколадное мороженое. Я так понимаю, что во многом благодаря количеству стаканчиков, которые там растворены, шоколадное мороженое может иметь очень богатую, густую текстуру.

Но даже в перевзбитом промышленном мороженом потребитель может различить какие-то вкусовые нюансы. Не просто почувствовать его как сладкое-несладкое или узнать яркий вкус карамели или ароматизатора — но распознать даже вкус молока или сливок (если они там есть). И ценность мороженого в том, что мы растягиваем этот вкус во времени: не одним махом хлопаем стакан молока, а проглатываем его постепенно, ложечка за ложечкой.

В ресторане мороженое — это супервыход, когда у тебя, например, в меню нет других хороших десертов. Ты, допустим, не очень хорошо умеешь их делать — но простое базовое мороженое приготовить довольно-таки несложно. А вот если ты хочешь производить его не только из молока, но и из других компонентов вроде кастарда, уже нужно вооружиться калькулятором и ручкой,

потому что на все есть специальные формулы. Необходимо учитывать соотношение жиров, белка, воды, сахара в исходных продуктах, а также прогнозировать, как они будут вести себя в сочетаниях.

Мы в Delicatessen очень много экспериментируем с мороженым. Последнее наше увлечение — скандинавский йогурт виили (ищите рецепт мороженого из него в рецептурном разделе). За счет того, что он содержит в себе значительное количество полисахаридов, создающих специфическую тянущуюся и упругую текстуру, виили прекрасно себя ведет в замороженном виде. Это очень малокислый продукт: кисломолочные бактерии в нем перерабатывают лактозу не в молочную кислоту, а в такие целлюлозоподобные нити, которые и создают эту структуру. Я использую виили как естественный улучшитель, он позволяет мне при низкой жирности иметь очень приятную гладкую текстуру.

Если для обывателя мороженое — простой способ получить удовольствие, то для повара — целый мир, который по объему размышлений и расчетов не сравнится, наверное, ни с одним другим видом поварской деятельности. Мороженое требует одновременного знания технологии, биологии, химии, а главное, — оно дает невероятное пространство для экспериментов.

За каждой тарелкой стоит человек,
который ее приготовил. Это его идея
и его ответственность, как именно
поступить с продуктом. Для шефа
рецепт — не догма, а руководство
к действию. Для линейного повара —
закон. И для всех — годная пища для ума.

РЕЦЕПТЫ

Вареные яйца

Вся планета варит яйца, но мне почему-то мне кажется, что 999 человек из 1000 делают это неправильно. Не в том смысле, что они их не могут сварить — могут. Что там делать — кинул в воду, забыл, но так или иначе это будет съедобный продукт. (Кстати, лучше яйца не кидать в кастрюлю, а опускать аккуратно.)

Но можно яйца сделать идеально. Для этого необходимо выполнить пару условий.

Во-первых, яйца должны быть сварены ровно в должной степени готовности. Этого можно достичь с помощью хитрых техник по соблюдению температуры, а можно просто засечь время. Достаточно погрешности в полминуты, то есть вилка довольно большая.

Во-вторых, яйца должны легко чиститься, потому что нет ничего более раздражающего, чем прилипающая скорлупа. А для того, чтобы они легко чистились, нужно с тупого конца аккуратно сделать в скорлупе маленькую дырочку, и когда яйца сварятся, хорошенько охладить их в течение не менее 10 минут в ледяной воде. Чистить яйца, оббив их по всей поверхности ложкой, под струей холодной воды.

Лучше всего варить яйца возрастом в пару недель. Чем свежее яйцо, тем труднее его будет чистить. Результат гарантирован — мы варим яйца многими сотнями.

Как правило, мы придерживаемся следующих правил: яйцо всмятку — 6 мин., яйцо вкрутую — 11–12 мин. Класть яйца нужно строго в кипящую воду.

Предохранить яйца от растрескивания при варке можно, если готовить их на пару. Время варки надо увеличить на минуту, а остальное сделать ровно так же.

Манная каша и какао без комков

Здесь мы говорим о чистом опыте, оставляя вне обсуждения, что есть люди, которые всерьез любят манную кашу с комками. Например, я.

Пропорция крупы и воды не играет никакой роли: комки образуются, когда крахмалистый продукт помещают в теплую жидкость. Крахмал, который содержится в крупинках, растворяется, клейстеризуется, скрепляет отдельные крупинки и обволакивает их в крахмалистую оболочку. Они слипаются, образуются комки.

Решение очевидное — равномерно сыпать крупу в холодную жидкость, затем включать нагрев: так каждая крупинка будет вариться сама по себе.

Есть обходной вариант, который хорошо работает с какао: сначала порошок нужно залить холодной жидкостью и только потом в эту смесь вылить горячую. В этом случае каждая гранула также будет завариваться самостоятельно.

Если температура достигнет 85 градусов и к этому моменту комки не образовались, можно дальше не волноваться.

Плавленый сыр

Почему мы в ресторанах сами делаем плавленый сыр? Потому что не всегда уверены, что покупаем в магазинном сыре. Плавленый сыр — продукт очень глубокой переработки. Чтобы обеспечить равномерность легкого плавления большого количества сыра, а потом его многомесячное хранение, сыр претерпевает немало приключений. Исходный продукт, часто самый низкосортный, радикально модифицируется. В него добавляют значительное количество всевозможных веществ, которые стабилизируют его текстуру, обеспечивают легкоплавкость, отвечают за то, чтобы он не портился, предотвращают отсекание жидкости в эмульсии.

Но нам нужен плавленый сыр — для сэндвичей и бургеров. Можно положить на бургер ломтик обычного сыра, только он возьмет и не успеет расплавиться, ему нужно время и влажность, чтобы он воспринял всю теплоту через котлету и разошелся. Плавленый сыр куда удобнее, а свой плавленый сыр — наверняка и вкуснее. И сделать его — даже дома — довольно нетрудно. Он будет хорош по своим физическим свойствам: будет довольно долго храниться (может быть, не месяцы и годы, но недели точно) и легко плавиться. А еще его можно ароматизировать разными способами: можно вместо чеддера использовать голубой сыр или любой другой, можно использовать комбинацию сыров, можно добавлять любые ароматизаторы. И можно регулировать (правда, в небольших пределах) скорость его плавления: меняя пропорции желатина, молока, сыра и воды, то есть пропорции жидкости и белка, можно сделать сыр, который будет очень легко растекаться, а можно — более тягучий.

То есть мы не только знаем, из чего сделан наш сыр, но и в состоянии предсказать его свойства и вкус.

Это очень простой рецепт, но содержит одну маленькую деталь. Я добавляю немного цитрата натрия, простого вещества, которое, однако, широко используется в пищевой промышленности. В этом рецепте цитрат хорош тем, что улучшает текстуру молочного белка, делает сыр пластичнее и эластичнее. Дома можно обойтись без него или сделать его самостоятельно, если растворить в 100 мл воды 20 г лимонной кислоты и постепенно прибавить 20 г питьевой соды. Произойдет бурное шипение. Смесь придется некоторое время тщательно перемешивать, добиваясь растворения осадка. Итогом будет раствор цитрата натрия в количестве, достаточном для этого рецепта.

• **Твердый сыр**, например чеддер — 700 г, *натереть на терке*
• **Желатин —** 15 г
• **Сгущенное молоко без сахара** — 300 г
• **Цитрат натрия —** 35 г, *опционально*
Вода — 100 мл
• **Тимьян —** 4 веточки
• **Чеснок —** 1 зубчик, *слегка раздавить ножом*
Черный перец горошком — 1/2 ч. л.

1. Воду вскипятить с тимьяном, чесноком и перцем. Остудить, процедить. Добавить цитрат натрия и убедиться в полном растворении.

Если готового цитрата нет, то растворить в этой воде лимонную кислоту и погасить ее содой.

2. Желатин замочить в ароматизированной воде. Молоко разогреть почти до кипения в сотейнике, добавить желатин с водой и размешать до полного растворения. Убрать с огня. Добавить весь сыр и быстро, не задерживаясь, размешать. Поставить на медленный огонь и разогреть смесь до 74 градусов, постоянно и интенсивно перемешивая. Убедиться в полном расплавлении сыра. Если останутся комочки, можно пюрировать смесь блендером.

3. Расстелить на столе силиконовые коврики. Вылить на них сырную смесь, стараясь сохранить края параллельными краям коврика. Накрыть пленкой, остудить и убрать в холодильник.

4. После полного застывания снять с ковриков, перевернуть и нарезать сыр вместе с пленкой на прямоугольники нужного размера.

В самый последний момент, перед тем, как вылить смесь на коврик, в нее можно добавить любые вкусовые добавки: перец чили, паприку, бекон, шпинат или любые пряные травы.

Квашеные лимоны

Это на самом деле квашеные лимоны. Брожение происходит очень медленно, потому что рассол довольно крепкий, и чтобы инициировать брожение, я добавляю туда чуть-чуть сахара. Съедобными лимоны становятся где-то через 40–50 дней. Но это ожидание полностью окупается, потому что квашеный лимон в отличие от консервированных в масле — это настоящий продукт. В тех лимонах только шкурка, а эти лимоны можно есть целиком.

Это не просто лимон, а лимон 80 уровня, во время квашения его вкус поднимается на много этажей вверх. Он еще остается кислым, но становится соленым, по-настоящему квашеным.

Мы стараемся использовать лимоны Мейера, но они не всегда попадают нам в руки. Эти лимоны остаются желтыми или оранжевыми, другие лимоны с толстой шкуркой могут немножко позеленеть, потому что в цедре есть какая-то доля хлорофилла, а желтый краситель вымывается.

Квашеные лимоны можно по-разному ароматизировать и смещать акценты вкуса, добавляя в рассол корицу, чили, кориандр — да все что угодно. Более того, рассол — прекрасная база для винегретов, так как он соленый и умеренно кислый, его можно добавлять и в бульоны. Он — идеальная база для тини: водка, рассол — и все, вы получаете сухой и яркий коктейль, который можно закусить долькой как раз лимона.

Квашеные лимоны также прекрасно сочетаются со всевозможными кондитерскими штуками: их можно и в бриошь добавлять, и в крем, и в мороженое.

Рассол

• **Негазированная минеральная вода** — 2 л

• **Крупная каменная соль —** 180 г

• **Сахар —** 30 г

Растворить все в воде, процедить.

• **Лимоны —** 15 шт.

• **Зелень укропа —** 6 веточек

• **Фенхель —** 1 маленькая бульба с зелеными веточками, *нарезать шайбами толщиной 1 см*

Красный перец чили — 2 шт.

• **Сахар —** 80 г

• **Кориандр —** 1 ч. л.

1. Срезать верхушки с лимонов. Отложить. Сделать на каждом лимоне крестообразный надрез глубиной 1 см поперек среза, а затем проткнуть лимон в центре почти до самого конца. Посыпать сахаром, втереть его в плоть лимона. Обработать так

все лимоны и сложить их в банку срезом вверх, поместить остальные ингредиенты и залить рассолом так, чтобы жидкость полностью покрывала содержимое. Установить легкий гнет и закрыть банку водяным затвором. (Это простейшее устройство обязательно должно быть в арсенале ответственного ферментатора.)

2. Оставить банку с лимонами при комнатной температуре на два месяца. Брожение развивается медленно, и надо периодически проверять, не образуется ли плесень, и аккуратно снимать ее с поверхности. Лимоны готовы, когда брожение полностью прекратилось, а кожура стала немного прозрачной. Хранить в холодильнике.

Кимчи из брюссельской капусты

Оммаж корейской кухне. Корейский способ консервировать овощи я считаю совершенно выдающимся, и он очень подходит нам — и по климату, и по ассортименту продуктов, которые подвергаются этому процессу.

Брюссельская капуста — один из самых сложных овощей, которые нам удавалось ферментировать: кочанчики очень маленькие и очень крепкие, заставить их как следует просолиться довольно тяжело. Если отойти от инструкции, не уследить за уровнем рассола, можно получить не самый приятный результат. Но если все сделать успешно, это так называемое водяное кимчи (которое, в отличие от обычного, делается в рассоле) награждает нас праздничным активным вкусом и, что характерно, никогда не портится. У нас были образцы кимчи полуторагодовой давности: с возрастом оно только улучшается.

• **Брюссельская капуста —** 1 кг

• **Крупная морская соль** — 65 г

• **Хлопья перца чили —** 1 ст. л., *залить стаканом кипятка, настоять полчаса, процедить, использовать воду*

Чеснок — 6 зубчиков

• **Имбирь —** кусок длиной 2 см, *нарезать тонкой соломкой*

Белый лук — 1 маленькая луковица, *нарезать соломкой вдоль*

Рисовая мука — 2 ст. л. без горки

• **Перец чили —** 1 стручок с семенами целиком, *надсечь в середине*

1. Капусту тщательно вымыть и нарезать половинками или четвертинками (в зависимости от размера). Засыпать солью, слегка натереть и оставить постоять 40 минут в двухлитровой банке.

2. Добавить в капусту чеснок, имбирь, лук, стручок чили. Все перемешать, не раздавливая.

3. Рисовую муку смешать с 5 ст. л. холодной воды, залить стаканом кипятка, размешать и варить до состояния прозрачного клейстера. Влить настой от хлопьев чили, довести до кипения все вместе.

4. Влить рассол в капусту. Капуста должна быть полностью покрыта жидкостью, поэтому банку надо неоднократно встряхнуть, чтобы дольки капусты улеглись как можно плотнее.

5. Поставить гнет и оставить ферментироваться 3–5 дней в темном месте при комнатной температуре. Проверять каждый день, как идет ферментация: не должно быть тухлого, гнилого

запаха, только приятный молочнокислый аромат с примесью характерных капустных и чесночных оттенков.

6. По прошествии 5 дней переложить в стерилизованную стеклянную банку и убрать в холодильник. Оптимально — дать настояться минимум месяц. Кимчи со временем становится только лучше.

Сирача

Я буду называть этот соус именно так, а не шрирачей. На мой взгляд, это слово не успело заслужить отдельного произношения только из-за ложной неблагозвучности.

Раньше я боялся появления белой плесени на этом продукте, боролся с ней, снимал и вообще всячески на этот счет волновался — а потом перестал. Теперь мы ежедневно открываем банку с бродящим перцем, закапываем образовавшуюся плесень внутрь и активно перемешиваем. Мало того, что плесень вносит легкий грибной оттенок во вкус конечного продукта, она еще участвует и в формировании вкуса самого перца: расщепляет сладкий перечный сок и высвобождает невероятные ароматы тропических фруктов. А потом мы все равно сирачу процеживаем и провариваем.

- **Свежий красный перец чили** — 600 г
- **Чеснок —** 7–8 зубчиков
- **Соль —** 15 г
- **Коричневый сахар —** 60 г
- **Рыбный соус —** 40 мл
- **Яблочный уксус —** 120 мл

1. Перцы очистить от черенков, нарезать тончайшими кольцами, измельчить с сахаром, солью и чесноком в крошку (можно в блендере или кухонном процессоре). Сложить в подходящую банку, накрыть марлей, оставить на 3–4 дня. Содержимое должно запузыриться и забродить, и надо дождаться момента, когда брожение утихнет. В случае образования белой плесени замешивать ее в массу.

2. Влить уксус и рыбный соус. Пюрировать, протереть через сито в сотейник и варить на маленьком огне 10–15 мин. до консистенции среднегустого повидла. Не допускать карамелизации. Разбавить водой до консистенции соуса, прокипятить.

3. Разлить горячим в стерилизованные бутылки, закупорить, хранить вечно.

Консерва круда

На этот брутальный рецепт из книги Сандора Каца «Искусство ферментации» ссылались экспериментаторы Nordic Food Lab — и усовершенствовали его. Мы тоже все переделали на свой лад и теперь делаем «консерву» каждый год помногу. Тот короткий сезон, когда местные помидоры достигают самой критической спелости, а цена на них падает до минимума, — самое время обеспечить себя на зиму самым ароматным продуктом, который только возможно приготовить из томатов.

Консерва круда — заготовка из сырых помидоров, прошедших интенсивную ферментацию, своего рода томатная паста. Сильнейший ароматизатор: мы добавляем по чайной ложке в пассату или в рагу для пасты, и — готов спорить — ни одни свежие помидоры не дадут такого богатого томатного и экзотического вкуса. Хороший томат в моем понимании вполне похож на тропический фрукт.

Надо собрать самые красные, мягкие, трепетные, самые спелые, замятые, треснувшие, разве только не испорченные плоды, удалить подозрительные участки и сложить их в большой двадцатилитровый пластиковый контейнер. Рассчитывать так, чтобы слой помидоров немного не доставал до края.

Дальше начинается самое интересное. Разрушение и превращение.

Надо помыть руки до локтей, тщательно смыть мыло, дополнительно ополоснуть холодной водой. Погрузить руки в контейнер с помидорами и мять, разминая и разрывая, до того, как все томаты до одного не будут размолоты в неравномерную массу. Главное, — чтобы все карманы с соком и семенами были вскрыты, а мякоть пустила свой собственный сок. Процесс сильно азартный, я неоднократно замечал, как работники пытаются поймать ускользающие сегменты в тщетном желании достичь идеальной консистенции. Сильно увлекаться не стоит, ферментация полностью разрушит клеточные стенки, и концу следующей недели в контейнере будет довольно однородное пюре.

После активной стадии следует замести следы и накрыть контейнер марлей так, чтобы она не касалась поверхности помидорного пюре. Оставить на неделю — десять дней при комнатной температуре. Буквально через 6–8 часов масса начинает бурно бродить. Ее следует периодически помешивать, чтобы она не очень увеличивалась в объеме. Бывает, консерва «убегает». На третий-четвертый день на поверхности начинают

появляться белые островки плесени. Их следует оставлять и замешивать в массу. Серые, синие и черные пятна мы удаляем. Белая плесень — сильнейший игрок. Она вкусная, как бы дико это ни звучало. Ее ферменты разрушают пектин, создавая новый источник питания для дрожжей и молочнокислых бактерий. Белая плесень — душа консервы круда. Чем больше удастся закопать в помидорное пюре ее островков, тем вкуснее получится итоговый продукт. В какой-то момент, а точно это предсказать нельзя — зависит от температуры и сахаристости томатов, — брожение останавливается. Мы убираем контейнер в холодильник, где масса расслаивается на нижний красно-оранжевый слой и бесцветную прозрачную сыворотку, которую следует аккуратно слить. Мы используем тонкий силиконовый шланг и принцип сифона. Итальянцы сыворотку эту выбрасывают, но мы не можем позволить пропасть такому чуду: в холодном виде это прекрасный напиток, свежий, немного квасной, практически не пахнет помидорами, а напоминает очень насыщенный лимонад, из сыворотки можно делать сироп или холодный овощной суп типа окрошки.

Оставшееся пюре следует процедить через вафельное полотенце. Это происходит довольно долго, поэтому лучше держать все в холодильнике. Через несколько часов в фильтре остается густое оранжевое пюре, которое пахнет уже очень многообещающе. Его нужно протереть через мелкое сито, чтобы отделить семена и кожицу, которые мы потом высушиваем, смалываем в порошок и используем по необходимости.

В итоге получается довольно немного гладкого пюре, которое почти не имеет вкуса, но его запах — сочетание аромата томатного листа, свежего помидорного сока, маракуйи, ананаса, лимона и смородины — потрясает.

Для сохранности в него следует добавить 5 % соли, хранить в холодильнике и усиливать им вкус любых блюд, где используются помидоры.

Бёрмонте

Это не настоящий бёрмонте, а, так скажем, обедненная версия. Традиционный метод предусматривает отношение воды к маслу примерно 1:10, в то время как мы используем пропорцию 1:1. Это позволяет убить сразу нескольких зайцев.

Во-первых, вода растворяет сыворотку из масла, и это дает дополнительное вкусовое измерение (к тому же вместо воды можно использовать бульон; мы, например, готовим бёрмонте с даши).

Во-вторых, соус становится значительно дешевле.

В-третьих, стабилизатор, ксантан, позволяет ввести в эмульсию в компанию к сливочному маслу любой жир, от ароматного растительного масла до вытопленного костного мозга.

Наш бёрмонте прекрасно хранится в холодильнике и разогревается, сохраняя текстуру.

• **Вода —** 250 мл

• **Сливочное масло** — 250 г

• **Ксантановая камедь** — 0,4 г

1. Ксантан рассыпать по поверхности холодной воды в сотейнике и растворить при постоянном помешивании венчиком. Взбивать не надо.

2. Поставить на плиту и при умеренном нагреве ввести сливочное масло небольшими кусочками по мере их плавления. Смесь будет становится однородной и гладкой.

3. Остудить, хранить в холодильнике.

Жю

Наш собственный жю, мы готовим его в массовых количествах и используем в качестве ингредиента. Мы делаем его из фарша, обогащенного овощами, ужариваем его, позволяем прилипнуть к сковороде, потом деглазируем, снова даем увариться и таким образом максимально растворяем весь коллаген. После чего добавляем приличное количество воды и увариваем жидкость до состояния соуса. Получается крутой, насыщенный жю.

Мирпуа

- **Репчатый лук —** 650 г
- **Морковь —** 300 г
- **Сельдерей —** 250 г
- **Чеснок —** 70 г

Овощи нарезать мелкими кубиками

- **Говяжий фарш —** 3 кг
- **Растительное масло** — 50 мл
- **Вода** — 3 л
- **Красное сухое вино** — 250 мл
- **Говяжий бульон —** 1 л
- **Сахар —** 5 г
- **Соль —** 5 г
- **Тимьян —** 1 веточка
- **Петрушка —** 1 маленький пучок

1. Овощи готовить на малом огне на растительном масле, пока не перестанут парить. Увеличить огонь до сильного, добавить фарш, разбить ложкой на крошки, жарить до образования корочки. Постоянно перемешивать и разминать, придавливая комочки фарша к сковороде. По мере обжаривания и прилипания фарша добавить половник горячей воды, деглазируя поверхность сковороды. Продолжать перемешивать и добавлять понемногу кипяток и выпаривать его раз за разом около получаса, чтобы добиться выжаривания фарша, интенсивной карамелизации и образования концентрированного аромата. Не допускать подгорания. В конце концов должно остаться около 1 л неиспользованной воды.

2. Добавить в сотейник вино, полностью деглазировать, выпарить и влить остаток воды. Влить бульон и варить на среднем огне около получаса. Добавить тимьян и петрушку, снять с огня.

3. Остудить, процедить через тонкое сито, отжать фарш. Должно получиться около полутора литров соуса консистенции

сливок. Приправить сахаром и солью.

Сверхбыстрый голландский соус

Пример материализации хорошо известной техники: заваривание яйца горячим расплавленным жиром. При этом результат и текстурно, и на вкус очень сильно, до обмана, напоминает голландский соус.

Кроме того, это абсолютно дуракоустойчивый способ: сделать соус плохо можно, только если не читать рецепт. Если же его исполнить дословно, он всегда будет работать. Мы готовим этот соус десятками килограммов в неделю, то есть в общей сложности сделали его в наших ресторанах буквально тонны. И страшно его любим: в него можно добавлять ароматные масла, можно варьировать подкисляющую часть — вместо лимонного сока взять мякоть квашеного лимона или вообще любой рассол. Это, в отличие от традиционного голландского соуса, очень гибкий инструмент для человека, который хочет обогатить свою кухню. Мотивирующий инструмент: ты даешь рецепт начинающему повару, и у него получается голландский соус — и ему совершенно не важно, как готовил его покойный Бокюз.

- **Яйца —** 2 шт.
- **Желток —** 1 шт.
- **Сливочное масло** — 250 г
- **Лимонный сок** — 2 ст. л.
- **Соль —** 1 щепотка
- **Желатин —** 6 г *(опция)*

1. Яйца и желток поместить в процессор с лимонным соком и солью. Включить и взбивать.

2. Тем временем сделать масло нуазетт, то есть коричневое масло. Поместить сливочное масло в сотейник и готовить на малом огне до тех пор, пока оно не перестанет пениться, непрерывно помешивая венчиком. Рядом держать миску с холодной водой. Как только масло приобретет ореховый аромат, а осадок станет светлокарамельного цвета, снять с огня и на 10 секунд поставить сотейник в холодную воду, чтобы остановить процесс, иначе осадок сгорит.

3. Влить еще горячее масло нуазетт тонкой струей в яйца при работающем блендере. Остановить, соскрести со стенок чаши, взбить еще раз.

В случае необходимости длительного хранения в начале приготовления в процессор можно добавить желатин, замоченный в воде и распущенный в сотейнике. Таким образом пена стабилизируется после охлаждения, и ее можно будет хранить в холодильнике до двух недель.

Драники

Я всегда недооценивал драники, хоть и люблю картофель больше всего на свете. Видимо, потому что сам не умел их готовить и никогда не пробовал идеальных. Если бы не моя львовская команда, с которой мы разработали рецепт, так и не случилось бы моего счастья.

Эти драники — очень удобные и технологичные, даже чуть слишком технологичные для домашнего хозяйства. Ну ничего, сегодня даже вакуумная упаковка и термостаты на водяной бане более не новость на обычной кухне.

Так что вот, — драники XXI века.

• **Картофель —** 1,5 кг, *очистить от кожуры*
• **Яйцо —** 2 шт.
• **Желток —** 1 шт.
• **Соль —** 10 г
• **Репчатый лук —** 80 г, *очистить и произвольно нарезать*

Мука — 80-100 г, *в зависимости от влажности картофеля*

Растительное масло — для жарки

1. Половину картофеля измельчить в процессоре вместе с луком в пюре. Откинуть на сито и дать стечь лишней жидкости, оставив на 30 мин.

2. Оставшийся картофель натереть на мелкой терке. Также дать стечь лишней жидкости на сите. Каждой порции должно получиться примерно по 500 г.

3. Соединить все в одной миске, перемешать с яйцом и желтком до однородности, добавить муку и соль. Всыпать понемногу, избегая образования комочков.

4. Получившееся тесто наливать порциями примерно по 50–60 г средним половником на сковороду с небольшим количеством разогретого растительного масла и жарить до полуготовности и легкого румянца на среднем огне. После жарки обсушить на бумажном полотенце. Выложить на пергамент и быстро заморозить.

5. Полученные заготовки жарить, не размораживая, в разогретом растительном масле при интенсивном нагреве по 2 мин. на каждой стороне. Заморозка позволяет сделать драники более хрустящими и золотистыми — и вообще лучшими. Подавать с соусом из щучьей икры.

Черные вафли из заварного теста

Черные вафли — не баловство. Это не наследие моды на черную еду. Это осознанный шаг, продиктованный тем, что мой идеальный соус с икрой (см. следующий рецепт) нуждался в поддержке.

Чернила каракатицы дают вафлям нежную морскую ноту — но мало того, в составе чернил содержатся слизистые вещества, которые обладают выраженным эмульсифицирующим действием. И обычный хлеб, и заварные вафли, в которые добавлены чернила каракатицы, нежнее, эластичнее и приятнее на укус.

- **Молоко —** 250 мл
- **Вода —** 250 мл
- **Растительное масло —** 150 мл
- **Сливочное масло** — 75 г
- **Соль** — 10 г
- **Сахар** — 20 г
- **Мука —** 270 г
- **Яйца —** 8 шт.
- **Чернила каракатицы —** 0,5 ч. л.

1. Молоко, воду, соль, сахар и все масло соединить в кастрюле. Поставить на плиту и, помешивая, дождаться, пока растворится масло. Довести почти до кипения.

2. Как только молоко начнет закипать, всыпать муку и активно перемешать лопаткой, чтобы не осталось сухих комков. Снять с плиты.

3. Ввести яйца — по одному, предварительно разбивая в отдельную емкость и активно промешивая тесто деревянной лопаткой. Добавить чернила и перемешать до полной однородности.

42. Жарить вафли в электровафельнице 8 минут. Подавать с соусом из щучьей икры.

Рыбные палочки

Рыбные палочки — идеальная еда для детей. Каждый раз, заказывая их у себя в ресторане, я чувствую себя, как если бы тайком подъедал кашку, приготовленную для младенца. И этому не мешает ни горчица в панировке, ни мой любимый соус со щучьей икрой.

• **Филе белой рыбы —** 500 г, *нарезать вдоль волокон брусками 12х3х3 см; обычно в ресторане я подаю треску или судака, но подойдут также хек, палтус, сом, пиленгас и даже морской окунь*

Дижонская горчица — 60 г

• **Яйцо —** 2 шт., *слегка взбить и поместить в плоский контейнер*

Мука — 100 г

• **Панировочные сухари панко —** 1 стакан, *выложить в плоский контейнер*

Растительное масло — для фритюра

1. Сырые рыбные палочки поместить в миску и добавить горчицу, тщательно распределив ее по поверхности рыбы. Она обеспечит сочность, заменит соль и полностью утратит остроту после приготовления.

2. Бруски по очереди опускать в муку и обваливать, слегка приминая. Нежно стряхнуть избыток муки так, чтобы мука не обсыпалась с заготовки полностью. Сложить все обвалянные бруски на столе.

3. По очереди погрузить рыбу в льезон, то есть яичную смесь, до полного увлажнения поверхности (а палочки, обвалянные в муке, неохотно смачиваются яйцом). Затем поместить заготовки в контейнер с сухарями и тщательно обсыпать со всех сторон. Дать полежать в сухарях 2–3 мин., затем выложить на доску и оставить на 10–15 мин. За это время панировка закрепится, и палочки можно будет жарить сразу — либо заморозить и готовить позже, предварительно не размораживая, когда будет удобно.

4. Полностью погрузить палочки в разогретое до 180 градусов растительное масло и жарить до достижения красивого золотисто-коричневого цвета. Внутренняя температура готовой рыбы — 60 градусов. Подавать с соусом из щучьей икры.

Соус с щучьей икрой

Соус с икрой — голос из моего туманного прошлого. Давным-давно и как-то совершенно случайно мне довелось лететь частным самолетом на одну встречу. В пакет обслуживания на борту оказался включен икорный бар.

Чувствуя себя не в своей тарелке, я попытался отсидеться, но вежливая красавица-стюардесса едва ли не за руку отвела меня к обеденному столу, положила по чайной ложке щучьей и красной икры, кинула туда ложку сметаны и перемешала. Сверху аккуратно добавила ложку икры черной: «Ну вот: теперь можно и блины поесть. А можно жареной картошки». Срезала меня!

Осталось довести этот блюдо до ума, конвертировать рутину нуворишей в человеческую еду. Ведь икра со сметаной подходит абсолютно ко всему: я ел этот соус с жареной рыбой и с блинами, с хлебом, с картошкой фри, в бургере и на пицце. Готовить просто, впечатлений — на два дня.

• **Щучья икра —** 100 г

• **Шнитт-лук —** 20 г, *нарубить очень мелко*

Сметана 20 %-я — 100 г

• **Красный лук —** 100 г, *нарезать мельчайшим кубиком*

Лимонный сок — 10 мл

1. Красный лук залить ледяной водой, оставить на 15 мин., слить воду, просушить на бумажном полотенце.

2. Все ингредиенты перемешать до однородности.

Bread and butter pickles

У этих маринованных огурцов слегка американизированный и даже довольно жесткий уксусный вкус — и они сладкие. Делать их — проще простого.

Название родом из 1920-х, про него бытует такая история. Так получилось, что одна семья из Иллинойса, Омар и Кора Фэннинг, затеяла бизнес — мариновать огурцы и продавать их. Но поначалу им пришлось нелегко, и огурцы семья сдавала закупщику в буквальном смысле в обмен на хлеб и масло. А когда их бизнес так или иначе пошел в гору, бренд появился сам собой, естественным образом.

Но самое удивительное, — что эти огурцы фантастически вкусны, если их и правда положить на кусок хлеба с маслом. Даже классический британский сэндвич с огурчиком становится в четыре раза вкуснее, если сделать его не со свежим, а с таким вот маринованным. В чистом виде можно съесть немного, несколько штучек, но в составе блюда они просто волшебны.

• **Огурцы —** 1 кг, *нашинковать на слайсере-мандолине кружками толщиной 1 мм*

Репчатый лук — 1 шт., *крупная луковица, нашинковать на слайсере-мандолине колечками толщиной 1 мм*

Крупная соль — 120 г

• **Зерна горчицы —** 2 ст. л.

• **Лед —** 1 кг

• **Холодная вода —** около 2 л

Огурцы перемешать с луком, горчицей и крупной солью, дать постоять 10 мин. Засыпать лед, перемешать и залить водой так, чтобы вода полностью покрывала огурцы. Оставить на 4 часа. Затем слить воду, удалить лед. Переложить в стерильную посуду.

Маринад

• **Яблочный уксус —** 350 мл

• **Сахар —** 350 г

• **Черный перец горошком —** 1 ст. л.

• **Кориандр —** 1 ст. л.

• **Гвоздика —** 1 ст. л.

• **Молотая корица —** 1 ст. л.

• **Хлопья острого перца чили —** 1 ч. л.

1. Все соединить в сотейнике. Поставить на огонь, убедиться в растворении сахара, готовить при 80 градусах 5 мин., процедить и вылить на огурцы.

2. Закрыть крышкой, остудить. Срок хранения неограничен. Можно не фасовать по банкам, а просто вакуумировать.

Тартар имени 32-й улицы

Блюдо из самого первого меню Delicatessen, и мы до сих пор его готовим. Это очень вольное упражнение на тему корейского блюда ю-хе. Называется оно так, потому что когда я в первый раз приехал в Нью-Йорк, то поселился на 32-й улице и был очень впечатлен: ровно два квартала от Эмпайр-стейт-билдинг, справа и слева 5-я и 6-я авеню со всем своим блеском, магазинами, конторами и тучами разных людей — а я жил в настоящей Корее!

Мы в этом рецепте не используем желток, он, на мой взгляд, просто размазывает вкус тартара, а мне хочется, чтобы мясо ощущалось максимально ярко. И еще очень важный момент: мясо мы перед использованием глубоко замораживаем; почему мы это делаем, я объясняю в главе «Как надо есть сырое мясо».

В рецепте я упоминаю так называемый кампотский перец. Кампот — провинция на юге Камбоджи, где выращивают черный перец уже чуть ли не тысячу лет. Свежий кампотский перец — изысканная специя со свежим камфорным, лимонным и цветочным ароматом.

Для соуса

• **Чеснок —** 160 г, *очистить*

Имбирь — 200 г, *очистить, нарезать мелкой соломкой*

Светлый соевый соус — 240 мл

• **Рыбный соус —** 150 мл, *предпочтительно Агоу-Г)*

Светлое кунжутное масло — 320 мл

• **Сахарная пудра —** 60 г

• **Молотый черный кампотский перец —** 10 г

• **Белый кунжут** — 40 г

Смешать в процессоре чеснок, имбирь, соевый и рыбный соус, измельчить максимально однородно. Добавить масло, пудру и перец. Еще раз взбить, перелить в миску, вмешать кунжут. Готовый соус можно хранить в холодильнике 2–3 дня.

На 1 порцию

• **Говядина —** 100 г, *предпочтительно использовать вырезку, поясничную или верхнюю часть бедра коровы*

Порей, светлая часть — 10 г, *нарезать тончайшими колечками*

Груша нэши — 20 г, *нарезать соломкой толщиной 5–8 мм*

• **Моченая брусника** — 4 г

Кунжут — по вкусу

• **Шнитт-лук —** по вкусу

1. Мясо слегка подморозить. Затем нарезать сначала дисками толщиной 2–3 мм поперек волокон, потом соломкой вдоль

волокон. Полученный тартар убрать в вакуумный пакет или пакет с пластиковой молнией и подвергнуть глубокой заморозке. Разморозить незадолго до непосредственной подачи: мясо должно быть едва-едва оттаявшим.

2. Смешать мясо и остальное содержимое пакета с 20 мл соуса.

3. Высыпать на тарелку соломку груши, сверху аккуратно выложить тартар.

Накрыть мясо колечками порея и разбросать ягоды брусники. Символически посыпать щепоткой кунжута и шнитт-лука.

Тартар «Юность»

Это не совсем тартар. Во всяком случае, не хорошо известное всем блюдо французской кухни. Тартар — просто название для удобства. По хорошему, весь гарнир можно отсюда просто убрать, оставив только соус и оливковое масло, и блюдо не очень пострадает. Я искренне считаю, что сырое мясо ничуть не менее интересный объект, чем сырые овощи или рыба. Просто надо научиться его готовить. То есть, не готовить.

Отдельно надо сказать о сыре, который я использую в рецепте. Мотал, который мы покупаем, — разновидность кавказской овечьей брынзы. Сырная масса выдерживается в мешках из стриженых бараньих шкур, сшитых мехом внутрь. На базаре это выглядит довольно дико, но на столе мотал — деликатный пикантный сыр с богатым вкусом.

Соус

• **Бальзамический крем —** 120 г

• **Рыбный соус —** 80 мл

Смешать и хранить в холодильнике

Печеная свекла

• **Свекла —** 1 шт.

Завернуть в фольгу, запечь при 175 градусах до полной мягкости, остудить, очистить.

На 1 порцию

• **Говядина —** 90 г, *нарезать кубиком с ребром 5 мм; мы предпочитаем фланк, отруб из пашины, — но подойдет любой мягкий, но содержательный кусок: сирлойн, флэп, рибай кэп, ойстер, мерло*

Соус — 10 г

• **Печеная свекла —** 10 г, *нарезать мельчайшим кубиком*

• **Сыр мотал** — 4 г, *натереть на средней терке или накрошить пальцами*

• **Цедра квашеного лимона** *(см. рецепт на стр. 275)* — 4 г, *нарезать мельчайшим кубиком*

• **Оливковое масло —** 16 г

• **Тимьян свежий —** 2 г

• **Оливковое масло extra virgin —** по вкусу

В говядину добавить соус, перемешать. Сформировать аккуратный шар, выложить на тарелку, слегка придавить. Выложить на мясо полосками цедру, свеклу и сыр. Вокруг тартара небрежно бросить 8-10 свежих листьев тимьяна. Все щедро сбрызнуть оливковым маслом.

Пеммикан

Очень сложно дать объяснение тому, что я взял и начал готовить пеммикан. Это было умствование в чистом виде. У меня оказалась очень интересная подвяленная копченая лосятина, я ее по кусочку вытягивал из пакетика и ел, это было очень вкусно. Но мясо неизбежно подходило к концу, и у меня возникло желание сделать из него что-то более существенное, чтобы как-то его прославить.

Быстрый поиск по сусекам дал идею: нужно из мяса сделать конфетку. Оно было настолько ароматным, мягким и сладковатым, что идея так и просилась. Я подумал, что надо сделать трюфели, но было понятно, что воспроизводить кондитерские трюфели нет никакого смысла, а надо попробовать сделать массу, которая имеет свое название.

Пеммикан — это еда индейцев и полярников. Его до сих пор делают, и в Америке пеммикан даже можно купить в магазине: это концентрат белка и жира, такие энергетические капсулы. Я делал это блюдо на «Омниворе» и был страшно доволен: смесь сладко-соленого подкопченного мяса и гусиного жира дает очень приятный результат. Эти шарики можно есть просто так, можно намазывать на тост, можно хранить, это прекрасная альтернатива джерки. Ну и пример того, как сделать хорошее ресторанное блюдо из ничего.

- **Вяленая говядина, лосятина или оленина** — 30 г
- **Сушеный барбарис без семечек** — 20 г
- **Копченый гусиный жир —** 5 г
- **Черный перец горошком —** 6 шт.
- **Гвоздика —** 5 шт.
- **Сушеная мята — %** ч. л.
- **Сушеный шалфей —** % ч. л.
- **Мальтодекстрин —** 5 г
- **Размягченный гусиный жир —** 10 г
- **Соль —** % ч. л.

1. Мясо мелко нарубить ножом.

2. Растереть в ступке перец, гвоздику, мяту и шалфей. Добавить мясо, тереть до однородности. Половину ягод добавить в ступку, растереть, добавить остаток, немного перемешать, добавить гусиный жир, растереть до гладкой массы. Сформировать шарик, выложить на тарелку.

3. Смешать соль, мальтодекстрин и размягченный (но не растопленный) жир венчиком до образования немного комковатого порошка. Посыпать им пеммикан.

4. Подавать с ломтиком моченого яблока и с мороженым из него.

Устричный крем

Шалость, которая задержалась у нас в меню на три года. Довольно обычный яичный крем, по сути дела, скрэмбл, — но в силу того, что мы его взбиваем, он превращается в удивительную по своей нежности и интенсивности вкуса пену. Яйцо достаточно приготовлено — но при этом взбито.

А устрица там оказалась совершенно случайно. Наши друзья, которые торгуют японскими продуктами, дали как-то попробовать очень крупные замороженные устрицы. Нам они показались интересными: мясистые, с ярким морским вкусом. Одновременно рядом мы что-то коптили — и решили подкоптить устрицы тоже. Оказалось, слегка подкопченная устрица значительно сильнее развивает свой аромат. В обычное блюдо мы положили бы одну или две устрицы, а здесь мы кладем треть или даже четверть. Треть устрицы на порцию — и очень яркий вкус!

Это блюдо-обманка. В основном состоит из яйца, но оно утрачивает свою, как говорит Алексей Зимин, яичность, а вот устричность его, наоборот, очень сильно обостряется.

• **Яйца —** 2 шт., *слегка взбить и процедить через сито*

Сливочное масло — 30 г

• **Свежая или замороженная устрица № 2–3 —** % шт., *разморозить, подкоптить над сковородой со щепками и нарезать кубиками с ребром 1 мм*

Крем-сыр — 20 г

Гарнир

• **Жареный репчатый лук** *(нарезать полукольцами, обвалять в крахмале, жарить во фритюре до хруста)* — 1 ч. л.

• **Картофельные чипсы —** 10 шт.

• **Рыбья кожа** *(выоушить в духовке при 100 градусах)* — 10 см^2

• **Шнитт-лук** *(мелко нарезанный)* — ч. л.

• **Листья петрушки, тархуна, шалфея —** по паре штук, *бросить во фритюр, жарить до высушивания, но не давать темнеть, обсушить на салфетке*

1. Слегка разогреть сотейник. Выложить масло, добавить яйца, греть на малом огне 12 минуты, постоянно взбивая венчиком, до образования воздушного заваренного крема.

2. Снять с огня, вмешать крем-сыр, тщательно перемешать до однородности. Добавить устрицу, перемешать, выложить на тарелку.

3. Добавить гарнир.

Чаван-муши с икрой и молоками

Наверное, это мое самое любимое блюдо из яиц — после обычной глазуньи и вареного яйца с майонезом. И оно настолько не яичное, что просто диву даешься! Для Японии чаван-муши — культовый продукт, я же отношусь к нему очень просто.

Вкус чаван-муши — вкус очень-очень бедного парового омлета. Бедного в том смысле, что там мало яиц и много бульона. Пропорции зависят от конкретного повара, и некоторые кладут исчезающе малое количество яиц, до одной шестой объема. Это требует определенной лихости, иначе готовое блюдо уничтожится от малейшего прикосновения. Чтобы сделать вкус чуть ярче и подчеркнуть текстуру, я добавляю туда щучьи молоки и икру — они дают некоторую сладость и тело, и в итоге чаван-муши становится не просто омлетом, но и рыбным блюдом.

Омлет — это работа с яичным телом напрямую: между вами и яйцом нет ничего, кроме венчика и лопатки, которыми вы его взбиваете и переворачиваете. Чаван-муши — максимально отстраненное от яйца блюдо. Но вкус яиц в нем оказывается еще более критичным, чем в брутальном омлете: отдаленность яичного вкуса должна подчеркивать качество яйца. Смысл чаван-муши придают хорошие, вкусные, свежие, классные яйца.

Бульон

- **Куриный бульон —** 800 мл
- **Белое вино —** 100 мл
- **Фенхель —** 100 г
- **Зеленый перец чили** — 20 г
- **Лук-шалот —** 50 г
- **Водоросли комбу —** 50 г

Куриный бульон с вином уварить вдвое. Добавить остальные компоненты, довести до кипения, тут же снять с огня, остудить. Процедить.

Омлет

- **Бульон —** 350 мл
- **Крупные яйца —** 3 шт.
- **Соевый соус —** 20 мл
- **Икра щуки в ястыках —** 100 г
- **Молоки щуки —** 100 г
- **Растительное масло —** 10 мл
- **Соль —** по вкусу
- **Листья сельдерея —** для подачи
- **Лайм —** для подачи
- **Зеленый перец чили**, нарезанный брюнуазом, — для

подачи

1. Икру и молоки разделить примерно поровну. Половину нарезать кусочками шириной 2 см, бланшировать 30 секунд в кипятке. Остаток протереть через сито.

2. Яйца взбить, не производя пену. Смешать с соевым соусом, остывшим бульоном и протертыми икрой и молоками. Досолить, если необходимо. Процедить через мелкое сито. Снять ложкой пену.

3. Разлить по формочкам по 120 г, накрыть пленкой, поставить в пароварку и варить на пару ровно 13 мин. Пленку снять, остудить.

4. Оставшиеся икру и молоки слегка панировать в муке, быстро пожарить на растительном масле, посолить, поперчить, выложить поверх омлетов. Украсить чили и листиками сельдерея, капнуть сока лайма.

Вместо щучьих икры и молок можно взять любые другие, в том числе морской рыбы, но у речной аромат сильнее.

Луковый суп без лука

С луковым супом простая история — мне нравится этот суп как идея, я люблю вкус карамелизованного лука, но я терпеть не могу вареный лук. Даже в очень хорошем луковом супе, который я в свое время подавал (готовил его целый день, медленно и упорно карамелизовал лук в большой кастрюле), все равно иногда оставались не до конца проработанные кусочки.

Да, если лук карамелизовать, готовить из него суп и оставить такой лук в супе, то мы получаем определенную текстуру и тело. Но я предлагаю более чистый и деликатный вариант. И, как мне кажется, более современный. Луковый суп без физического наличия в нем тела лука — это даже квинтэссенция лукового супа. Результат получается сверхнасыщенным, но при этом чрезвычайно легким: его можно выпить залпом и закусить гренкой.

Говяжий бульон

• **Говяжьи ребра без мяса** — 1,5 кг
• **Морковь** — 1 шт., средняя
• **Корень сельдерея —** 1/4 шт.
• **Репчатый лук** — 1 шт.
• **Чеснок —** 6 зубчиков среднего размера
• **Стебли петрушки —** 15–20 шт.
• **Лук-порей**, *зеленая часть* — 10 см
• **Черный перец горошком —** 10 шт.
• **Душистый перец —** 4 шт.
• **Лавровый лист** — 2 шт.
• **Тимьян —** 4 веточки
• **Холодная вода** — 4 л

1. Овощи помыть и запечь в очень горячей духовке. Кости запечь до интенсивной карамелизации.

2. Поместить все ингредиенты в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на малом огне, не позволяя кипеть, 5 часов.

3. Готовый бульон процедить и остудить. Поместить в холодильник и собрать с поверхности весь застывший жир.

Луковое пюре

• **Репчатый лук —** 500 г, *нашинковать тонкими кольцами*
Питьевая сода — 1/2 ч. л.
• **Растительное масло** — 50 мл

1. Разогреть масло на сковороде, поместить лук и готовить на умеренном огне до момента, когда тот почти перестанет парить. Посыпать содой и продолжить готовить, непрерывно

перемешивая. Сода нужна для того, чтобы повысить pH. Совокупность химических реакций карамелизации значительно ускоряется в щелочной среде. Лук начнет желтеть, коричневеть, появится карамельный запах. Через 5–7 мин. весь лук приготовится и расползется в пюре. Не допускать подгорания!

2. Снять с огня и протереть через сито.

Луковый суп

• **Говяжий бульон** — 4 л
• **Сушеный лук** — 400 г
• **Соль, сахар —** по вкусу
• **Бальзамический уксус —** 80-100 мл
• **Тимьян** — 2 веточки.
• **Кориандр —** 12 шт.
• **Сухой херес фино** — 50 мл
• **Карамельное луковое пюре —** 300 г

1. Сушеный лук запечь на противне в духовке при 170 градусах, часто перемешивая, до розово-коричневого цвета. Помните, что лук очень быстро минует искомую стадию и подгорает.

2. Поместить лук в кастрюлю, добавить бульон, тимьян и кориандр. Довести до кипения и варить на малом огне 45 мин. Снять с огня и процедить через мелкое сито.

3. Добавить уксус и вино. Ввести пюре, размешать и довести до желаемого вкуса солью и сахаром.

4. Подавать горячим с сырной гренкой.

Тыквенный суп

Тыквенный суп бесконечен. Наверное, нет повара, который его не готовил. Мой секрет — печь тыкву до сильной карамелизации, не бояться сладкого вкуса и не жалеть специй. Карри, соль и земляной аромат овощного бульона все выровняют и выведут тыкву с десертного поля. Я настаиваю на ложке топленого масла при подаче, жир сюда очень подходит.

- **Тыква баттернат** — 2 кг
- **Смесь специй «Мадрасский карри» —** 15 г
- **Сахар —** 30 г
- **Овощной бульон —** 1 л
- **Сливки 33 %-е** — 300 мл
- **Бальзамический уксус —** 20 мл
- **Соль —** 35 г
- **Растительное масло** — 25 мл

1. Тыкву помыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена. Нарезать крупными одинаковыми ломтями толщиной около 10 см. Свободно разложить на противне, выстланном пергаментной бумагой, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и порошком карри. Запекать в духовке при температуре 180 градусов примерно 30 минут, часто помешивая, до мягкости и равномерной золотистой корочки.

2. Переложить в кастрюлю, залить бульоном, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, 1,5–2 ч до полной мягкости. Слить бульон в отдельную миску.

3. Влить в тыкву сливки, измельчить погружным блендером, постепенно добавить уксус и соль, продолжая взбивать блендером и, если нужно, разбавляя бульоном до консистенции сметаны.

4. Протереть через сито. Подавать с добавлением столовой ложки масла нуазетт.

Хлебный суп

Мой любимый пример каши из топора. Мы подавали его в нашей бутербродной, чтобы не выбрасывать хлеб, оставшийся с предыдущего дня. Спустя пару лет выяснилось, что итальянский суп аквакотта, буквально — «вареная вода», устроен подобным образом. Красивый аскетичный образ — хлеб с водой — оказывается не очень интересным на вкус без хорошей добавки свинины. Так хлебный суп готовят в Силезии. А я добавляю еще кусок сливочного масла. С ним всегда вкуснее.

- **Копченые свиные ребра —** 400 г
- **Копченое свиное копытце —** 1 шт. (около 400 г)
- **Черствый белый хлеб —** 400 г
- **Вода —** 2 л
- **Молоко —** 600 мл
- **Сливки 18–20 %-е** — 300 мл
- **Сливочное масло —** 120 г
- **Дижонская горчица —** 40 г
- **Бальзамический уксус —** 30 мл
- **Чеснок —** 1 головка
- **Соль, перец —** по вкусу
- **Растительное масло** — 30 мл
- **Петрушка —** 1 пучок, *листья оборвать и отложить для подачи*

1. Чеснок целиком испечь в духовке до полной мягкости при 170 градусах. Остудить и вынуть зубчики.

2. Ребра и копыта сильно обжарить в кастрюле со всех сторон на растительном масле. Если в кастрюле вытопился жир, слить его. Воду нагреть до кипения и залить свинину. Бросить палочки петрушки. Варить на среднем огне до закипания, снять пену и готовить около 2 часов при несильном кипении.

2. Свинину и зелень вынуть из бульона, отложить. Разобрать на мясо, хрящики и кости. Кости и зелень выбросить. Остальное нарезать мелким кубиком. Бульон держать горячим.

3. Хлеб нарезать ломтями толщиной 1 см, высушить в духовке при 170 градусах до интенсивного золотого-коричневого цвета. Хлеб должен быть равномерно и полностью обжарен, иначе суп будет клейким.

4. Добавить сухари в бульон. Смешать молоко и сливки, довести до кипения, влить в суп. Накрыть крышкой и дать сухарям набухать около получаса.

5. Добавить печеный чеснок, сливочное масло и бальзамический уксус. Взбить блендером до состояния полной

однородности. Посолить, поперчить.

6. Мясо из бульона обжарить на сковороде с каплей растительного масла до появления корочки, добавить горчицу и перемешать. Дать горчице чуть поджариться, это обогатит вкус. Ввести половину мяса в суп.

7. Подавать горячим, взбив венчиком в пену. Разбавить, если необходимо, кипящим молоком до подходящей консистенции. Посыпать оставшимся хрустящим мясом и петрушкой.

Сэндвич с индейкой и луковым сиропом

Наш фирменный сэндвич. Я подаю его практически с самого первого дня. Сейчас уже сложно вспомнить историю возникновения рецепта. Блюдо очень простое и напоминает разобранный классический сэндвич «Монте-Кристо», популярный в Америке, однако я сделал его задолго до моего знакомства с вероятным прототипом. Индейка и соус, а также хлопья моего обожаемого турецкого перца исот, или урфа, — золотое сочетание.

Перец исот — отдельная история. Его готовят необычным образом: подсушенные плоды выкладывают на полосы мешковины и оставляют под жарким солнцем для вяления. Ночью ткань скручивают с перцем в бобины, и перец «потеет», выделяет влагу, что по прошествии нескольких циклов приводит к ферментации и развитию совершенно нового вкуса. Исот — умеренно острый, зато очень душистый, с землистым кисловатосоленым вкусом, мое удивительное открытие десятилетней давности и любимый ингредиент.

То, как я готовлю грудку индейки в этом рецепте, — самый верный способ. Она не пересыхает и получается очень удобной для нарезки. А луковый сироп иногда служит ингредиентом для других блюд (см. рецепт горохового киселя на стр. 320).

Индейка

- **Филе грудки —** 1 шт.
- **Соль —** 50 г
- **Сахар —** 30 г
- **Перец исот** — 20 г

1. Натереть индейку солью, перцем и сахаром, поместить в миску, накрыть пленкой и оставить на ночь.

2. Достать и завернуть в фольгу. Поместить на противне в духовку, разогретую до 90 градусов. Печь до достижения внутренней температуры 64 градуса. Снять фольгу. По желанию можно включить верхний гриль в духовке на 5 минут или быстро обжечь филе на гриле. Я обхожусь без этого.

Луковый сироп

- **Сахар —** 300 г
- **Луковый сок —** 100 мл
- **Красное сухое вино** — 200 мл
- **Красный винный уксус, можно хересный —** 150 мл
- **Бальзамический уксус —** 50 мл
- **Оливковое масло extra virgin —** 50 мл
- **Морская соль** — 5 г

• **Сычуаньский перец —** 4 г, *слегка размять в ступке, но не перетирать*

• **Репчатый лук** — 1 большая головка, *разрезать на 8 частей вдоль и разобрать на лепестки*

1. Луковый сок с сахаром поместить в сотейник, готовить около 10 мин., пока сахар не растворится и сироп не станет пахнуть поджаренным карамелизованным луком.

2. Убрать с плиты и осторожно влить вино. Размешать и добавить все остальные ингредиенты. Варить массу до консистенции кленового сиропа, не гуще, около 10 мин. Охладить сироп и процедить через мелкое сито.

Сэндвич

• **Бриошь или тостовый хлеб** — 1 ломтик

• **Яйцо —** 1 шт.

• **Соль** — 1 г

• **Сливочное масло** — 15 г

• **Молоко —** 50 мл

• **Запеченная индейка —** 150 г, *тонко нарезать*

• **Луковый сироп** — 60 г, *разогреть в микроволновке*

• **Перец исот** — 10 г

1. Яйцо взбить вилкой с молоком и солью. Тщательно пропитать хлеб в яичной смеси, стряхнуть излишки и жарить на умеренном огне со сливочным маслом до румяной корочки с обеих сторон. Обсушить бумажным полотенцем, положить на тарелку.

2. Тем временем индейку комнатной температуры выложить на сковородку и прогреть в духовке. Не давать засохнуть и зажариться. Аккуратно и красиво выложить на хлеб. Полить горячим сиропом, посыпать перцем. Есть ножом и вилкой.

Гороховый кисель

Упражнение на старую тему, о которой я узнал у Гиляровского. Он пишет, что был такой гороховый кисель, от которого отрезали ломти и поливали постным маслом. У меня была простая задача: сделать из этого нормальное человеческое блюдо, а не просто реконструкцию.

Я глубоко убежден, что рестораны народной кухни требуют вмешательства хороших профессиональных поваров. Они могут осмыслить блюда, которым уже сто лет в обед, и сделать так, чтобы это была не просто этническая бабушкина, но современная еда, чтобы современный человек ел ее и не морщился.

Моей задачей было сделать гороховый кисель приличным, собрав его из каких-то относительно подручных ингредиентов, применить арсенал знаний к очень простому продукту с тем, чтобы сгенерировать как можно больше вкуса. Например, гороховую муку я копчу.

Гороховый кисель, кстати, есть не только у русского народа. Такое же едят и китайцы, называя это словом «тофу». Потому что тофу — это не только творожок из соевого молока, но часто вообще любое пудингоподобное блюдо.

Используемый в соусе мармайт — удивительный продукт. Если кто-нибудь пробовал посыпать солью брусок свежих дрожжей, он помнит, как они начинают растекаться, терять форму, в то время как запах обостряется. Это клетки микрогрибков разрушаются от воздействия соли, высвобождая аромат и все питательные вещества, которых в дрожжах немало. Подобным образом готовят в промышленности мармайт, продукт обработки пивных дрожжей. С добавлением соли, специй и иногда витаминов это источник сильного белкового вкуса, вкуса аминокислот и в первую очередь глутамата. То есть мармайт — надежный способ придать интенсивный мясной оттенок блюду при полном отсутствии животной плоти. В чистом виде он очень яркий и соленый, и немногие могут съесть даже чайную ложку, но в соусе он идеален.

Также очень вкусно намазать его тончайшим, исчезающим слоем на кусок хлеба с маслом. И — вы его либо любите, либо нет.

Бульон

- **Репчатый лук —** 2 шт., большие луковицы
- **Пастернак —** 1 шт.
- **Морковь —** 1 шт., большая
- **Сушеные шиитаке** — 6 шт.

• **Чеснок** — 1 головка

• **Стебель сельдерея** — 3 шт.

• **Имбирь —** кусок длиной 5 см

• **Сушеный лук —** 3 ст. л., *поджарить на сухой сковороде до розово-коричневого цвета*

• **Стебли петрушки** — 10–15 шт.

• **Черный перец горошком —** 1 ч. л.

• **Рафинированное растительное масло** — 50 мл

• **Вода** — 3 л

1. Репчатый лук, пастернак, морковь, чеснок, сельдерей смазать растительным маслом и очень интенсивно, до обугливания запечь в печи при 250 градусах.

2. Поместить все ингредиенты в скороварку и варить 20 мин. после свистка.

Соус

• **Бульон —** 500 мл, *упарить на треть*

• **Гороховая мука —** 1 ст. л., *подсушить на сковороде, развести в 100 мл воды, вмешать в бульон, проварить, остудить*

• **Вода** — 100 мл

• **Луковый сироп —** 70 г (*см. рецепт сэндвича с индейкой)*

• **Мармайт —** 50 г

• **Нерафинированное подсолнечное масло** — 40 мл

1. Муку развести в воде, вмешать в бульон, проварить, остудить.

2. Ввести в бульон с помощью венчика луковый сироп, затем мармайт, затем масло — и взбить.

Гарнир

• **Репчатый лук —** 1 шт.

• **Соленые огурцы —** 2 шт.

• **Нерафинированное подсолнечное масло** — для жарки

1. Лук нарезать тонко полукольцами, карамелизовать на сковороде с добавлением воды по 1 ст. л. для ускорения процесса. Выложить на салфетку.

2. Соленые огурцы нарезать вдоль на четыре части, затем поперек ломтиками толщиной 2 мм. Промыть холодной водой. Просушить, жарить на подсолнечном масле до подсушивания и некоторого хруста. Выложить на салфетку.

Кисель

• **Копченая гороховая мука —** 120 г; *коптить муку можно любым удобным способом, главное — не горячим, а холодным дымом, иначе кисель не загустеет*

• **Бульон —** 1 л

• **Нерафинированное подсолнечное масло —** 120 мл

1. Развести гороховую муку в холодном бульоне, процедить

через тонкое сито, поставить на огонь, варить до загустения. Влить и тщательно размешать подсолнечное масло. Разлить по смазанным маслом кокотницам.

2. Подавать с 2 ст. л. соуса, щепоткой карамелизованного лука, щепоткой жареных огурцов и 1 ч. л. нерафинированного подсолнечного масла.

Фиолетовый чикен райс

Обычный чикен райс можно попробовать в азиатской придорожной забегаловке или на базарчике и быть совершенно счастливым. Но если сделать все по уму, он поднимается на новый уровень.

Описанный в рецепте рис мы готовим каждый день в ресторане. Мы его продаем помногу, это наш любимый гарнир. И останавливаться мы не собираемся, потому что ансамбль из трех видов риса дает сразу все: вкус, аромат, текстуру, дополнительный ореховый привкус и, конечно же, волшебный фиолетовый цвет, который чуть-чуть розовеет под капелькой лимонного сока.

Курицу мы готовим на водяной бане. Можно припускать ее в бульоне или воде, возможно, это будет даже более вкусно, но предложенный мной способ — это способ, который несет в себе лукавство, зато дает верный результат. Никто у нас не будет есть недоваренную курицу — мы это многократно проходили. Переваренная же курица — катастрофа. А таким вот способом получается самая влажная куриная грудка, которая только бывает.

Шмальцем я называю куриный смалец, то есть перетопленный жир (это нужно, чтобы отличать его от свиного смальца). Его надо не просто греть, а варить в минимуме воды. Вода служит естественным термостатом — свыше 100 градусов смесь не нагреется, соответственно, шкварки не сгорят, и жир не приобретет характерный жареный вкус, а будет просто топленым, белым и нежным. Шкварки потом можно тоже добавить в рис.

Это блюдо — способ комфортного перекуса. Его можно приготовить загодя: вареный рис прекрасно разогревается в микроволновке, надо только прикрыть его крышечкой, чтобы не высох, а куриная грудка в вакуумном мешке совершенно спокойно хранится неделю, и все, что с ней нужно сделать, — достать из холодильника, чтобы она прогрелась до комнатной температуры.

Можно оставить чуть-чуть бульона, в котором варилась курица, чтобы увлажнить кожу: бульон желатинистый, и он покрывает грудку приятной глазурью.

Шмальц

• **Куриная кожа** — 2 кг

1. Кожу нарезать на произвольные кусочки, сложить в сотейник, подлить два стакана воды и вытапливать жир на малом огне, не допуская поджаривания, до вечера. По мере

вытапливания подливать воду по несколько столовых ложек. Когда в коже не останется жира, перестать подливать воду и дождаться ее полного испарения.

2. Процедить жир. Шкварки просушить полотенцем, нарезать в мельчайшую крошку. Отложить.

Курица

• **Двойная куриная грудка на косточке от целой курицы с кожей** — 1 шт.

• **Имбирь** — 2 ломтика толщиной 3 мм

Белый перец — 4 горошины **Кунжутное масло —** 1 ст. л. **Соль —** по вкусу

1. Натереть кожу среднекрупной солью и немного пошлифовать. Промыть водой, сохраняя кожу в целости на грудке. Умеренно посолить, натереть кунжутным маслом, завакуумировать со специями.

2. Варить на водяной бане при 60 градусах 2 часа. Охладить в ледяной воде. Бульон

• **Куриный каркас** — 4 шт.

• **Репчатый лук —** 2 шт., *очистить*

Лимонная трава — 1 побег

• **Зеленый лук —** 50 г

• **Имбирь —** 50 г, *нарезать ломтиками толщиной 5 мм*

1. Куриные каркасы нарубить, сложить в скороварку, залить 5 л холодной воды, чтобы кости были покрыты, добавить овощи, довести до кипения, закрыть крышку, варить, отсчитав с момента первого свистка 45 мин.

2. Снять с огня, остудить в скороварке. Процедить через ткань.

Рис

• **Рис жасмин** — 450 г

• **Клейкий рис** — 300 г

• **Черный (фиолетовый) рис —** 50 г

• **Лимонная трава** — 2 побега

• **Галангал —** 6 ломтей толщиной 3 мм

• **Сушеный перец чили —** 1 шт., *слегка обжарить на сковороде с ложкой растительного масла до хрупкости*

• **Имбирь —** 30 г, *натереть на терке*

• **Чеснок —** 2 зубчика, *натереть на терке*

• **Куриный бульон —** 950 мл

• **Соль —** 5 г

• **Шмальц —** 100 г

1. Смешать рис, сполоснуть водой, слить воду, немного потереть рис между ладонями для первичной генерации крахмала.

2. Чеснок и имбирь поджарить с 20 г шмальца на сковороде, не допуская покоричневения и подгорания. Снять с огня.

2. Поместить в рисоварку рис с размятыми побегами лимонной травы, чили и галангалом. Выложить чеснок и имбирь, залить бульоном. Посолить. Сварить рис до готовности. Если возможно, удалить галангал и лимонную траву. Выложить шмальц, аккуратно взрыхлить рис.

Соус

• **Сок лайма** — 20 г
• **Куриный бульон** — 40 мл
• **Сахар —** 30 г
• **Срирача —** 80 г
• **Чеснок —** 2 зубчика, *натереть на терке*
• **Имбирь —** 30 г, *натереть на терке*
• **Растительное масло** — 40 мл

Все перемешать.

Для подачи

• **Кинза —** небольшой пучок
• **Огурец —** 1 шт., небольшой, *нарезать ломтиками*
• **Готовая куриная грудка —** 1 шт., одинарная

Грудке дать нагреться до комнатной температуры, аккуратно нарезать с кожей на ломти толщиной 5 мм. Полить бульоном и выложить на тарелку. Выложить на тарелку горячий рис, кинзу, ломти огурца. Соус поместить в розетку. Посыпать все сверху шкварками, хрустящим луком и крошкой поджаренного в масле чили.

Отак-отак

Это формально котлетка из рыбы, яиц, небольшого количества крахмала и специй — но в то же время отак-отак по текстуре напоминает скорее суфле, омлет или очень нежную кнель. Его едят в Малайзии, Индонезии и соседних с ними странах. Рыба подходит жирная, океаническая — например, скумбрия. Рыбу нужно измельчить, добавить для аромата кокосовое молоко — и кусочки рыбы, чтобы обогатить текстуру. После чего фарш выстаивается, чуть-чуть загустевает, затем выкладывается на банановый лист, который надо сколоть шпажкой, — и вперед на гриль, где его надо готовить считанные минуты.

С виду многокомпонентное и сложное, на самом деле это простейшее блюдо, которое у всех получается. Все ингредиенты сейчас вполне доступны в магазинах. Кроме того, можно сделать заготовки дома, а пожарить на пикнике или на даче. Сладкие, пряные, слегка острые вкусы оттеняют жирность рыбы, и получается удивительный продукт, который хочется есть, есть и есть.

Рецепт (кроме соуса) рассчитан на 8 порций.

Соус

• **Арахис, очищенный и обшелушенный —** 150 г, *обжарить на растительном масле, остудить*

• **Свежий перец чили** — 1 шт.

• **Вода —** 200–250 мл

• **Сок лайма —** 50 г

• **Соль** — 3 г

• **Сахар —** 15 г

Арахис слегка измельчить в процессоре, прибавить остальные ингредиенты, измельчить до образования пасты. Поправить консистенцию водой до желаемой густоты соуса.

Отак-отак

• **Банановые листья** — 20 см на 1 порцию

• **Филе скумбрии —** 750 г, *разделить пополам*

• **Креветочная паста белачан —** 1 ч. л., *подсушить на сковороде, выгнав на это время ближних из дома*

• **Лук-шалот —** 250 г, *нарезать тонкими четвертинками колец*

• **Лимонная трава —** 7 стеблей, *отрезать зеленые верхушки, снять наружный лист, тонко нашинковать*

• **Листья кафирского лайма —** 12 шт., *нарезать шиффонадом и затем порубить поперек*

• **Галангал —** 70 г, *зачистить, нарезать тонко поперек волокон*

• **Перец чили «птичий глаз»** — 3 шт., *удалить семена, нарезать тонкими колечками*

• **Сушеная куркума —** 3 ст. л.; *если есть свежая, очистить, взять 60 г, тонко нарезать поперек, использовать перчатки*

• **Молотый белый кампотский перец —** 1 ч. л.

• **Рисовая мука —** 2 ст. л.

• **Крахмал тапиоки** — 2 ст. л.

• **Сухой неострый перец чили —** *2 стручка, раскрошить пальцами*

• **Кокосовое молоко** — 400 мл, *предпочтительно Агоу-О*

• **Кешью —** 40 шт.

• **Яйца** — 6 шт.

• **Сахар —** 4 ч. л.

• **Соль —** 2 ч. л.

1. Измельчить в блендере или процессоре травы и корни в пюре, всыпать белачан, размешать. При работающем блендере влить кокосовое молоко, дождаться, пока смесь станет однородной, всыпать сухие специи, перемешать. Добавить половину рыбы, пробить в пюре, добавить сахар, соль и яйца, обрабатывать до однородности.

2. Остаток рыбы нарезать ножом на кубики с ребром примерно 1–2 см, вмешать в массу лопаткой, поставить все в холодильник на ночь. Фарш немного загустеет, но все равно останется весьма текучим; это нормально.

3. Отрезать лоскут бананового листа длиной около 20 см (вместо него можно использовать фольгу), бланшировать в кипятке. Выложить на одну половину фарш, сложить лист, сколоть шпажкой. Готовить на не очень горячем гриле, перевернув три раза до образования сеточки с обеих сторон.

4. Подавать в листьях.

Маринованный голубь

Для меня голубь — незавершенная история. Мы несколько раз начинали готовить голубя, и я знаю еще немало московских поваров, которые пытались и не преуспели: голубя не едят. То есть едят некоторые отморозки, которые хотят поесть необычной еды. Но натурально каждый день находится такой человек, который возьмет и скажет: «Это святая птица, вы что, как это можно есть?» Или спросит: «А вы что, голубков на помойке сеточкой наловили?» И есть еще третья категория людей, которые осведомляют: «А вы знаете, что в Латвии — ворон едят?» Нет, скажем так, культуры потребления голубей; думаю, воробьев ели бы с большим удовольствием.

Но мясной голубь — удивительный продукт. Я его жажду, я очень сильно его люблю, но, к сожалению, он труднодоступен. Была голубиная ферма в Сочи, я не знаю ее судьбы. Прямо скажем, голубей сейчас не предлагают на каждом углу, а жаль.

Но в этом рецепте вместо голубя можно взять и другую птицу: цесарку, небольшую утку, дичь. В таком стиле я ел несколько разных птиц, включая дроздов. Это простой способ консервирования мяса и птицы, который называется эскабече: термически обработанная плоть заливается маринадным бульоном, который пропитывает мясо. У нас нет необходимости консервировать его так, чтобы оно хранилось без холодильника, как это было в старые времена, поэтому я сделал баланс эскабече таким, чтобы его можно было есть прямо сразу, не превращая в консервы.

Таким образом можно приготовить даже рыбу — чуть-чуть перекроив сладость маринада. Или свиное филе, нарезанное на тонкие ломтики. Да собственно говоря, все что угодно!

Но я настаиваю на голубе.

Голубь — 1 шт.

• **Крупная морковь —** 2 шт., *нарезать кубиками с ребром 6–8 мм*

Сельдерей — 2 стебля, *нарезать кубиками с ребром 1 см*

Белый лук — 1 луковица, *нарезать кубиками с ребром 1 см*

Тимьян — 2 веточки

• **Розмарин —** 2 веточки

• **Лавровый лист** — 2 шт.

• **Сухой херес —** 120 мл

• **Хересный уксус —** 120 мл

• **Чеснок —** 3 зубчика, *нарезать дольками*

Желтый изюм — 50 г

• **Курага, среднесладкая —** 8 шт.
• **Чернослив без косточки, не копченый —** 8 шт.
• **Оливковое масло** — для жарки
• **Соль и черный перец —** по вкусу

1. Голубя разделать. Отрезать кисти от крыльев. Обойти ножом плечевой сустав, вдоль киля провести ножом, снять филе с остатком крыльев. Отделить бедро вместе с голенью. Цевку отрезать.

2. Каркас наломать на некрупные части и вместе с цевками и кистями обжарить с минимумом масла. Залить 1 л воды и сварить бульон. Процедить и уварить до 500 мл.

3. Части голубя натереть солью и перцем. Оставить на 20 мин.

4. Разогреть сковороду. Жарить голубя на самом сильном огне 5 мин. со стороны шкурки, перевернуть и готовить в духовке при 150 градусах еще 5 мин. Прожарка — medium rare, внутренняя температура — 55 градусов. Отложить и хранить теплым.

5. Чеснок жарить на сковороде с оливковым маслом 3 мин. на среднем огне, не допуская покоричневения. Добавить лук, морковь и сельдерей. Жарить на среднем огне до полуготовности около 10 мин. Добавить травы, изюм, курагу, чернослив и херес. Дать вину испариться наполовину, влить уксус и, через 5 мин., бульон. Варить 10 мин., собирая пену, если образуется. Кипящим маринадом залить голубя. Остудить, мариновать минимум 6 часов.

6. Подавать, разогрев в маринаде, вместе с маринадом и овощами.

Паэлья-мутант из полбы

Наследие испанского ресторана Tapas de Comida, который потом превратился в кафе «Юность». Там я полностью потерял страх готовить большие блюда на больших сковородках. Помню, на одном из праздников «Еды» меня попросили приготовить что-нибудь этакое. А у меня тогда был бурный роман с LavkaLavka и была от них куча всяких разных ингредиентов — и в том числе полба, которую я только для себя открывал. Оказалось, что она прекрасно себя ведет, очень быстро готовится, особенно если замочена, — даже быстрее риса, раза в полтора. Так и получилось это блюдо, сделанное по технологическим намекам паэльи, с которой я работал каждый день, — но какого-то абсолютно утробно-лесного, орехово-землистого вкуса. Сделанное ради упражнения, потом оно стало обычным блюдом в ресторане. А главное, — открыло мне способ сбора подобных блюд из всего подряд. С помощью полбы я вдруг понял, как устроена паэлья, и начал относиться к этому блюду как к конструктору: надо просто держать в голове лишь соотношение воды и того или иного злака, чтобы контролировать его поглощающую способность.

Для сковороды диаметром 60 см.

Овощи и грибы

Репчатый лук — 1 кг, *нарезать кубиками с ребром 2 см*

• **Чеснок** — 100 г, *нарезать ломтиками*

• **Перец чили** — 50 г, *нарезать мелкими кубиками*

Помидоры — 600 г, *нарезать крупными кубиками*

Консервированные помидоры с соком — 1,3 кг

• **Грибы —** 2 кг; *эринги, лисички, опята, любые благородные — подосиновики, подберезовики, моховики, белые; лисички и опята целиком, у благородных шляпки нарезать на 4 части, ножки нарезать шайбами толщиной 3 мм, эринги нарезать ломтями толщиной 2 см*

Копченый окорок — 2,5 кг, *нарезать кубиками с ребром 2–3 см*

Растительное масло — 250 мл

• **Сладкая паприка —** 50 г

• **Копченая паприка —** 20 г

Букет гарни

• **Розмарин —** 2 больших ветки

• **Тимьян —** 4 веточки

• **Шалфей —** 4 веточки

• **Лист лавровый —** 3 шт.

• **Петрушка —** 8 веток

Все травы туго связать шпагатом в букет.

Паэлья

• **Полба —** 4,5 кг

• **Говяжий бульон —** 4–6 л, *точное количество соотносить с желаемой консистенцией паэльи и способностью полбы поглощать воду*

• **Соль** — по вкусу

Для подачи

• **Любой молодой крошащийся сыр**

• **Листья петрушки,** *нарезать шифонадом*

1. Полбу промыть двумя порциями в большой кастрюле в двух водах, тщательно слить воду, оставить влажную в холодильнике на 5–6 часов, не дольше.

2. На большой сковороде на сильном огне разогреть масло и жарить одновременно в разных местах лук с чесноком и чили (софрито), свежие помидоры, грибы. В центр сковороды положить букет гарни. По мере карамелизации софрито добавить окорок, прогреть его и немного обжарить, влить в центр сковороды консервированные помидоры и готовить до выпаривания примерно на треть. Все перемешать, всыпать паприку. Выложить полбу, влить бульон и слегка посолить. Варить на среднем огне 5 мин., потом уменьшить нагрев, накрыть фольгой и готовить до мягкости полбы. Выключить огонь и дать паэлье постоять 5-10 мин.

3. Убрать букет гарни. Подавать, посыпая зеленью и сыром.

Пармантье

Это такой упрощенно-усложненный, не настоящий пармантье. По составу его так назвать можно, потому что это картошка с мясом, — но больше похоже на картофельный пирог с пряным, маринованным мясом. И никакого лионского соуса, обходимся без этих формальностей. Задача в этом рецепте — использовать классное, но жесткое мясо, которое не всегда можно использовать иным способом.

Говяжьи голяшки и подбедерок — это одни из основных кусков говядины на нашей кухне. Мы их расходуем не меньше, чем вырезки. Между прочим, в подбедерке находится прекрасный стейк, который называется «мерло», потому что он интенсивно красный, даже чуть малиновый. Эта мышца спрятана между двумя другими активно работающими мышцами и потому ленивая — и очень вкусная. Мало кто подозревает, что там есть не только мясо для многочасового тушения.

Хвосты же в этом блюде нужны скорее для очень характерного аромата. А картошку можно наполовину заменить на корень сельдерея.

Маринад

• **Морковь —** 2 шт. среднего размера, *очистить, нарезать на шайбы толщиной 2–3 см*

• **Лук-порей —** 1 побег, *разрезать вдоль, промыть от земли, самые жесткие концы отрезать, нарезать на куски длиной 10 см*

• **Петрушка** — 1 пучок

• **Репчатый лук —** 1 большая головка, *очистить и разрезать вдоль на 8 частей*

• **Чеснок** — 8 зубчиков, *раздавить ножом*

• **Сельдерей** — 2 стебля с листьями

• **Лавровый лист** — 4 шт.

• **Тимьян —** 5–6 веточек

• **Черный перец** — 10 горошин

• **Душистый перец —** 4 горошины

• **Сухое красное полнотелое вино —** 1 бутылка

• **Большой бычий хвост —** 12 шт., *разрезать по суставам*

• **Мясо говяжьей голяшки и подбедерка —** 1 кг, *нарезать на куски весом примерно 200 г*

• **Картофель —** 2 кг

• **Сливочное масло** — 200 г

• **Жирные сливки —** 100 мл

• **Грюйер (или подобный твердый сыр)** — 100 г, *натереть на терке*

• **Растительное масло** — для жарки

• **Соль, перец** — по вкусу

1. Мясо и составляющие маринада выложить и влить в кастрюлю, накрыть крышкой, оставить в холодильнике на 2–3 дня. Переворачивать дважды в день.

2. Достать мясо из маринада, процедить. Отделить специи от овощей, специи выбросить.

3. Мясо быстро обжарить до корочки по одному-два куска в казане на небольшом количестве растительного масла. Отложить.

4. Обжарить морковь, лук и чеснок в том же масле до карамелизации, вернуть в казан мясо со всеми соками, увеличить нагрев до максимума, влить отфильтрованный маринад (осторожно, он будет активно кипеть). Довести до кипения, уменьшить нагрев до кипения очень медленного. Сельдерей, порей и петрушку мелко нарезать, с тимьяна оборвать листики, добавить все это в казан к мясу и овощам. Тушить под закрытой крышкой около 2 часов до тех пор, пока мясо не станет отваливаться от костей и распадаться под вилкой.

5. Вынуть мясо, разобрать на кусочки. Маринад опять процедить, овощи протереть и добавить в маринад. Упарить жидкость вдвое, добавить к мясу, перемешать, довести вкус солью и перцем. Оставить.

6. Сварить картофель в мундире, очистить горячим, растолочь, добавляя сливки и 150 г масла по кусочкам.

7. Выложить на дно смазанной маслом формы половину пюре, на него — все мясо, накрыть все остатком картофеля. Посыпать сыром. Оставшееся масло нарезать маленькими кубиками, посыпать поверхность. Запекать при 180 градусах 20–30 мин. до румянца.

Хлеб в казане без замеса

Это самый простой в мире, но вполне правильный хлеб. Под присмотром его может испечь десятилетний ребенок: проверено на живых детях. В основе лежат очевидные идеи. Дать тесту время вместо того, чтобы активно его вымешивать. Дать мало дрожжей, чтобы все превращения успели произойти, а вкус развился. Испечь хлеб в горшке, будто в маленькой индивидуальной подовой печке, чтобы стало практически все равно, как греет ваша духовка. Словом, это еще и самый лучший рецепт в мире, потому что он всегда получается. В свое время хлеб без замеса произвел невиданный фурор после того, как его — в исполнении забронзовевшего с тех пор пекаря Джима Лейхи — продемонстрировал в своем блоге Марк Биттман. Простейшая старинная техника стала символом нового подхода к кухне: легко, быстро, умно — и по-настоящему.

• **Мука высшего сорта —** 600 г + немного на подпыл
• **Соль —** 8 г
• **Мгновенные дрожжи —** 1 г
• **Холодная вода** — 450 мл
• **Кукурузная мука, отруби или семолина —** на подпыл полотенца

1. В миске смешать муку, соль и дрожжи. Добавить воду и размешать тесто до однородного состояния. Не месить. Мука должна быть полностью увлажнена, не должно оставаться сухих комков. Затянуть пищевой пленкой и оставить бродить примерно на 12 часов. Тесто должно подняться до своего максимума, но еще не начать опадать в середине. Со временем брожения и количеством дрожжей можно экспериментировать. В зависимости от температуры помещения процесс может несколько затянуться на холоде или произойти слишком быстро в жару; в последнем случае я обычно уменьшая закладку дрожжей, иногда даже вдвое.

2. Присыпать стол или доску мукой и выложить тесто. Оно будет весьма жидким и начнет стремительно растекаться. Надо чуть присыпать тесто мукой — так, чтобы оно не слишком липло к пальцам, — и сложить его два-три раза, чтобы оно приняло форму квадрата со стороной около 15 см. Избегать добавления большого количества муки. Больше единовременно складывать не следует. Если тесто не собралось в упругий комок, дать ему отдохнуть 10 мин., повторить складывание.

3. В миску с округлым дном выложить льняное или вафельное полотенце, тщательно, даже с избытком, натертое мукой. Присыпать дополнительно кукурузной мукой, отрубями

или семолиной. Выложить в полотенце тесто, оставить на 1 час при комнатной температуре, накрыв свободными крыльями полотенца.

4. Тем временем взять трехлитровый алюминиевый казан и поместить его с крышкой в духовку, разогретую до 200 градусов. Нужно, чтобы они прогревались не менее 30 мин.

5. Через час проверить тесто: при полной расстойке оно не будет пружинить и при довольно легком нажатии пальцем на нем будет оставаться отчетливая вмятина. Если тесто «отпрыгивает» обратно, дать ему дополнительно расстояться, проверяя каждые 10 мин.

Достать казан и крышку из печи (ее не выключать!), положить крышку рядом ручкой вверх. Расстоянное тесто перевернуть из миски на руку и аккуратно снять с него полотенце, не беспокоя и не сдувая пузыри. Уверенным движением опустить тесто в раскаленный казан так, чтобы сторона, которой тесто лежало на полотенце, смотрела вверх. Накрыть крышкой, поставить в духовку и печь 30 мин. После чего снять крышку и продолжить выпекать 20–25 мин. до интенсивного зарумянивания корочки.

6. Достать из духовки, опрокинуть на решетку, полностью остудить, съесть со сливочным маслом и икрой.

Быстрый кекс «Столичный»

Культовый ежедневный кекс, без которого мы не можем жить и работать. Точнее, я не могу. Единственное, — в этом рецепте он готовится по ускоренной технологии, не как в советском оригинале, который требует долго и уныло взбивать масло с яйцом. То есть я несколько американизировал рецепт, что позволяет получить ровно тот же результат вчетверо быстрее и надежнее. Его можно печь в стандартной форме «кирпичиком», но прекрасно выходят и индивидуальные маленькие.

- **Мука —** 560 г
- **Соль** — 6 г
- **Разрыхлитель** — 12 г
- **Сахар —** 450 г
- **Размягченное сливочное масло** — 450 г
- **Яйца —** 300 г
- **Желтки —** 60 г
- **Изюм —** 450 г
- **Сахарная пудра —** для украшения

1. Смазать формы для кексов антипригарной смесью.

2. В деже миксера смешать все сухие ингредиенты кроме изюма.

3. Отделить желтки от белков. В дежу добавить желтки и масло и перемешивать сначала на низкой скорости в течение 1 мин., потом на высокой скорости еще 30 с. Добавить при высокой скорости белки — в два приема, с интервалом 20–30 с.

4. Изюм смешать с 2 ст. л. муки. Добавить в тесто и смешивать на низкой скорости 15 с.

5. Разложить тесто по формам ложкой (можно не разравнивать) и выпекать в духовке при 180 градусах 30 мин. Точное время и температуру выпечки требуется подобрать, и с первого раза можно немного промахнуться. Кексы должны быть довольно темными, выраженно коричневыми, в то время как внутри — пушистыми и — главное, — совсем не резиновыми.

6. Пока теплые, щедро посыпать сахарной пудрой.

Пробовать кексы можно только после полного остывания, когда они наберут аромат, а их текстура станет правильной.

Черемуховые полбяные пряники

Однажды мне надо было выступить на «Омниворе», а нам как раз принесли на пробу два килограмма черемуховой муки. Я с ней играл и так, и сяк, почитал, что люди из нее делают, и стал думать, где она может сыграть максимально ярко. После пары экспериментов стало понятно, что в традиционном десерте, сливочном или кремовом, яркий винно-шоколадный вкус черемухи, вероятно, ослабнет, замылится или вовсе пропадет. Поэтому мне и пришлось его сконцентрировать в таком густом и очень плотном пряничном тесте. Полба добавляет орехового вкуса, а красный солод я часто использую в десертах как умеренный подсластитель. С той же целью, избежать высокой сладости, я заменил сахар на изомальт. Он хорошо удерживает влагу, не кристаллизуется. Пряники с изомальтом долго остаются мягкими.

Интереснее было с формочками. Я попросил одного умельца, и он вырезал из доски шишку: ее я использовал для выступления. Но для массового производства пряников очень кстати пришлись китайские деревянные формочки для мункейков с красивыми узорами. Увидел их в китайском магазине, и стоили они копейки: это было незадолго до китайского Нового года, и они, видно, выложили все, что у них было, а я из жадности все скупил. Я даже мункейки не собирался делать, мне просто понравились формочки: доска, а в ней вырезаны три углубления с разным узором.

Заварка

• **Черемуховая мука** — 100 г

• **Ферментированный (красный) ржаной солод** — 20 г, *растереть в ступке*

• **Черный молотый перец** — 1 г

• **Кипяток** — 200 мл

Смешать сухие компоненты, залить кипятком, готовить 10 мин., оставить на 2 часа под крышкой.

Карамель

• **Изомальт** — 240 г

• **Сливочное масло** — 100 г

• **Кипяток** — 50 мл

1. Пока заварка созревает, разогреть в сотейнике (идеально — в медном) изомальт. Дождаться полного расплавления. Изомальт в отличие от сахара не склонен к образованию темной карамели, в расплаве темнеют лишь примеси, так что надо просто следить за температурой.

2. При достижении 150 градусов снять с огня, очень осторожно влить воду. На классическом кулинарном жаргоне эта процедура называется décuire, она позволяет остановить потемнение сахара. В нашем случае такая последовательность действий просто гарантирует однородность сиропа.

3. Как только смесь перестанет бурлить, вмешать сливочное масло.

Тесто

• **Желтки** — 3 шт.
• **Полбяная мука —** 200 г
• **Пшеничная мука высшего сорта —** 150 г
• **Соль** — 4 г
• **Разрыхлитель** — 4 г
• **Растительное масло** — для смазывания формы
• **Мука —** для посыпки формы
• **Сахарная пудра —** для украшения

1. Смешать все сухие компоненты. Переложить карамель в дежу миксера, лопаткой перемешивать до момента, пока она не остынет до 50 градусов, тогда вбить желтки, затем заварку и мучную смесь. Продолжать месить 5 мин.

2. Собрать тесто в комок, бить об стол (буквально) 10 мин. Убрать в холодильник на ночь.

3. Деревянную форму для пряников пропитать растительным маслом, тщательно протереть бумажной салфеткой, обсыпать мукой. Выложить тесто в форму, убрать лишнее скребком. Вынуть пряник из формы с помощью легкого постукивания, поместить на силиконовый коврик. Выпекать при 160 градусах 15 мин.

4. Посыпать сахарной пудрой, слегка опалить горелкой. Я также люблю припудрить пряники щепоткой молотого сычуаньского перца и не сказать об этом гостям.

Морковный торт без моркови

Тут все очень просто: я люблю морковный торт, но не люблю морковь в морковном торте. Как ни крути, она воспринимается там как горсть опилок. Я перепробовал миллион морковных тортов, и считаю, что главные достоинства морковного торта — не морковь и не текстура, а скорее его карамельность и аромат.

Карамель

• **Сахар** — 360 г

Высыпать сахар в большой медный сотейник, поставить на плиту, дождаться, пока сахар расплавится и потемнеет, вылить на силиконовый коврик, полностью остудить, размолоть.

Глазурь

• **Карамель** — 100 г

• **Сыр типа «Филадельфия»** — 340 г, *слегка взбить вилкой*

• **Масло нуазетт —** 70 г, *остывшее (см. рецепт сверхбыстрого голландского соуса, стр. 289)*

• **Сливочное масло** — 100 г, *размягченное при комнатной температуре*

• **Лимонный сок** — 15 мл

Все компоненты смешать и взбить лопаткой до однородности.

Кекс

• **Карамель —** 250 г

• **Мука —** 200 г

• **Крахмал —** 60 г

• **Соль —** 4 г

• **Сода —** 5 г

• **Разрыхлитель —** 2,5 г

• **Корица —** 1,5 г

• **Мускатный орех —** 7 г

• **Молотый имбирь —** 7 г

• **Масло нуазетт —** 160 г, *растопить*

• **Яйца —** 100 г

• **Морковный сок** — 400 мл, *упарить вдвое*

1. Все сухие компоненты смешать в миске, перемешать лопаткой. Отдельно в деже взбить масло с яйцами и соком до однородности. Всыпать сухую смесь и медленно перемешать. Увеличить скорость и взбивать 2 мин.

2. Выложить тесто на промасленный пергамент двумя коржами 40х60 см и печь 25–35 мин. при 175 градусах. Лучинка должна выходить чистой и сухой. Достать из печи, остужать 15 мин., перевернуть, удалить пергамент. Остудить полностью. Промазать глазурью.

Неправильный стики-тоффи

Я очень люблю вязкую, чуть-чуть неровную текстуру этого пудинга, пропитанного сиропом или соусом, но в классическом рецепте стики-тоффи мне очень не нравятся финики, которые являются одним из обязательных компонентов. Они мне мешают, отвлекают, дает какую-то мучнистость и излишнюю сладость, с которой невозможно бороться. В итоге я финики выкинул, переделал рецепт под чернослив и успешно подавал это блюдо в ресторане до тех пор, пока оно само не закричало: «Доколе!» — и не ушло из меню.

Это один из суперуспешных десертов, которые готовятся загодя, подаются за одну минуту — и абсолютно всегда и у всех получаются с первого раза.

Пудинг

• **Сливочное масло —** 100 г, *растопить; плюс немного для смазывания формы*

• **Чернослив без косточек (не копченый**) — 250 г, *разрезать на 4 части каждый*

• **Красный портвейн** — 250 мл

• **Ванильный экстракт —** 8 мл

• **Пшеничная мука высшего сорта** — 160 г

• **Разрыхлитель** — 4 г

• **Питьевая сода** — 4 г

• **Соль** — 6 г

• **Коричневый сахар (типа мусковадо**) — 180 г

• **Цедра —** с одного лимона, натереть на микротерке

• **Яйца —** 2 шт., согреть до комнатной температуры

1. В сотейнике довести до кипения портвейн с добавленным черносливом. Готовить на минимальном огне 10 мин. Влить ванильный экстракт, снять с огня, оставить на 10 мин.

2. В миске смешать муку, соль, соду, разрыхлитель.

3. Чернослив в портвейне поместить в блендер, добавить сахар и цедру,

измельчить в пасту. Добавить яйца и довести до однородности. При работающем блендере влить тонкой струйкой растопленное масло. Перелить смесь в миску. Аккуратно и понемногу вмешать туда мучную смесь.

4. Круглую форму для выпечки диаметром 20 см смазать сливочным маслом.

5. Перелить тесто в форму. Плотно укрыть фольгой. Поместить форму в лоток с кипятком так, чтобы уровень воды был на половине высоты миски. Печь при 175 градусах 45–

50 мин. Лучинка должна выходить из пудинга с прилипшими влажными крошками, но не с сырым тестом.

6. По готовности достать форму из лотка и оставить остывать накрытой.

Соус

- **Сливочное масло** — 150 г
- **Коричневый сахар** — 150 г
- **Сливки 33 %-е —** 150 мл
- **Красный портвейн** — 50 мл
- **Мальтозная патока** — 30 г
- **Лимонный сок —** 10 мл
- **Соль** — 2 г

Растопить сливочное масло в сотейнике. Добавить сахар и размешать. Готовить около 5 мин., помешивая, пока сахар не разойдется. Аккуратно влить сливки, размешать, добавить патоку и портвейн. Размешать и готовить 3 мин. Снять с огня и ввести лимонный сок.

Пропитка пудинга

1. Деревянной шпажкой наколоть до самого дна поверхность пудинга с шагом 2 см. Полить соусом и разровнять лопаткой. Весь соус должен впитаться в пудинг. Остудить и хранить в холодильнике.

2. Порционировать по 60 г в бумажные стаканчики. Разогревать в микроволновой печи и подавать, опрокидывая на тарелку с сепараторной сметаной.

Четыре вида мороженого

Устройства для производства мороженого — как обычные фризеры перемешивающего типа, так и более экзотические устройства типа PacoJet: — абсолютно недооцененный кулинарный сектор. Дело в том, что мороженое — это не только десерт с фисташками, фруктами или ванилью, пломбир или что-то еще, но и огромная отдельная вселенная для кулинарных упражнений. Продвинутые повара уже давно делают из мороженого не только десерты, поэтому настала пора и широким массам заняться осмыслением этих холодных блюд.

Мороженое можно сделать из всего и подать почти со всем. Например, частью холодной закуски вроде тарелки с холодным мясом. Частью супа, как холодного, так и горячего. Понятно, что температура среды не позволит ему долго оставаться в виде мороженого в горячем супе, но оно выравнивает текстуру, по мере таяния плавится, смешивается с супом (или рагу), и их вкусы объединяются в некий единый вкус. Это ровно как положить сметану в щи, только еще лучше!

Четыре рецепта, которые я даю здесь, в большей степени все же десерты, они скорее на сладкой стороне, но это не значит, что сладким мы и ограничимся. У мороженого совершенно удивительный, огромный и нераскрытый потенциал!

Мороженое с простоквашей и тоником — один из первых моих рецептов. Это скорее сорбет, потому что простокваша, которая входит в его состав, сначала длительное время отвешивается и перестает быть жидкостью. Мы вводим ее туда скорее как пюре, и в этом смысле она аналогична фруктовой пульпе. Горчинка от хинина красной нитью проходит через весь ансамбль и прекрасно заканчивается на корочках квашеного лимона, который мы используем при подаче как гарнир.

Простоквашу мы делаем из качественного молока, куда помещаем ложку закваски с предыдущего дня. Для первого раза можно приобрести специальную бактериальную культуру или просто поместить в открытую емкость с молоком немного сметаны и оставить на ночь на столе. Обычно этого достаточно для скисания молока. Не пытайтесь сквасить молоко «спонтанным» образом, позволив конкурировать бактериям, уже имеющимся в молоке, с теми, что находятся в воздухе и оседают в питательную среду. Качественное молоко изготавливается в настолько чистых условиях, что не содержит в себе достаточной концентрации спор и активных микроорганизмов, чтобы обеспечить направленные изменения, приводящие к получению

простокваши. Поэтому за пустой трон в пакете может развернуться настоящая война, которая вовсе не обязательно закончится победой нужных нам молочнокислых бактерий.

Мороженое из моченых яблок — на мой взгляд, самый здравый вид зимнего сорбета, потому что делается из заготовок. Моченое яблоко — один из самых деликатных и в хорошем смысле самых невыраженных квашеных продуктов, я имею в виду их вкус по сравнению с другими соленьями: огурцами, помидорами и капустой. Удивительно даже, почему в России, где любят очень форсированные соленья, нашли себя яблоки. Структура у этого мороженого снежная, чуть льдистая, вкус — необязательный и несложный, минерально-пресный, он не вызывает напряжения, просто чувствуешь несиропистую ноту моченых яблок. Она переходит в мороженое как есть.

По поводу кукурузы: к ней у меня случается обсессия. Это один из немногих продуктов, которые я остро люблю в сезон. Остальные продукты я, скажем так, понимаю умом: жду клубники, земляники и абрикосов. Но сладкая сахарная кукуруза молочной спелости — это то, чего жажду: откусываешь початок, и она просто течет тебе в рот сладким, очень приятным, немножко душноватым травянистым вкусом. Она быстро грубеет, сезон у нее недлинный, даже в нашей стране с большим климатическим разбросом это где-то всего лишь месяц. Базу для мороженого, то есть кастард, я обогащаю кукурузой всячески: кукурузой как таковой, кукурузным соком, который отжимается из початка, и кукурузными волосками, которые называются рыльцами.

Кстати о рыльцах: это более мощный носитель кукурузного вкуса, чем зерна. Когда-то мы экспериментировали и делали бурбон двойной кукурузности: настаивали его на поджаренных, высушенных в хруст рыльцах, и это дало в напитке невероятно отчетливый вкус початка.

А виили — моя недавняя любовь. Финский кисломолочный продукт, в котором присутствует пара микроорганизмов, придающих этому продукту тягучую липкую текстуру, несколько противоречивую. Не все могут полюбить виили с первого раза, так как вкус у него специфический, почти не кислый, а в зрелом продукте — с ореховогрибным оттенком камамбера. Все это вместе делает его отличным спутником сладких блюд: он прекрасно оттеняет джемы, варенья, ягодные начинки. Присутствие виили в мороженом придает тому повышенную гладкость, и мы используем его как основу для аффогато. Мы аналитически выяснили, что мороженое для этого десерта должно делаться с легкой кисломолочной добавкой, чтобы она была комплементарной профилю легкого кофе, то есть сочности,

кислотности, фруктовости. И еще оно так приятно тает под чашкой эспрессо.

Мороженое из простокваши и тоника

Простокваша

• **Цельное молоко** — 2 л

• **Вчерашняя простокваша или сметана** — 60 г

1. 100 мл молока вылить в миску, добавить простоквашу или сметану, тщательно размешать. Влить оставшееся молоко. Оставить при комнатной температуре на 10–12 часов. Молоко должно полностью скиснуть и превратиться в плотную массу.

2. Полученную простоквашу необходимо вылить в сито, выстланное двойным слоем вафельного полотенца. Поставить установку в холодильник и подождать, пока сыворотка стечет, а масса простокваши в сите не уменьшится вдвое, уйдет около 5–6 часов. Теперь из нее можно сделать мороженое.

Сироп

• **Тоник —** 450 мл, *уварить вдвое*

• **Сахар —** 300 г

• **Сироп глюкозы** — 300 г

Все соединить до полного растворения сахара.

Мороженое

Отцеженная простокваша — 1 кг

Сироп — весь

Все соединить, заморозить во фризере. Подавать с цедрой квашеного лимона, нарезанной мельчайшими кубиками.

Мороженое из моченых яблок

Яблочное пюре

• **Моченые яблоки —** 350 г, *очистить от семечек и нарезать кубиками*

• **Лимонный сок —** 10 мл, *вылить на яблоки, перемешать*

Яблоки пюрировать в блендере, протереть через тонкое сито.

Сироп

• **Рассол от яблок —** 150 мл

• **Яблочный сок прямого отжима без мякоти** — 150 мл

• **Сахар** — 60 г

• **Сироп глюкозы** — 30 г

Все смешать, довести до кипения, но не кипятить, остудить. Яблочное пюре смешать с сиропом, заморозить во фризере.

Мороженое из виили

• **Сливки 33 %-е** — 600 мл
• **Сироп глюкозы** — 80 г
• **Сахар** — 220 г
• **Соль** — 3 г
• **Желтки** — 12 шт.
• **Виили —** 300 г
• **Простокваша —** 300 г

1. Желтки, соль и сахар смешать в миксере и взбивать до растворения сахара. Тем временем в сотейнике соединить сливки и сироп глюкозы. Довести до кипения, убедиться, что сироп полностью разошелся. Снять с огня.

2. Половником зачерпнуть примерно 1/5 часть сливок и ввести при активном помешивании в желтки. Это делается во избежание преждевременного заваривания яичной части и называется «темперировать желтки». Затем все содержимое дежи миксера перелить в сотейник и поставить на медленный огонь. Готовить, постоянно перемешивая, до достижения 85 градусов. Снять с огня, остудить до 60 градусов.

3. Вмешать виили и простоквашу. Заморозить во фризере.

Кукурузное мороженое

• **Молоко —** 1,5 л
• **Сливки 33 %-е** — 600 мл
• **Сироп глюкозы** — 80 г
• **Соль —** 10 г
• **Сухое молоко —** 110 г
• **Желтки —** 4 шт.
• **Сахар —** 250 г
• **Молодая сладкая кукуруза —** 6 початков; *рыльца и листья отделить и связать в плотный пучок*

1. Молоко, сливки, соль, глюкозу и сухое молоко соединить в сотейнике и размешать до однородности. Поместить початки и рыльца в сотейник, довести до кипения. Снять с огня. Убрать обвертки и рыльца, отжать как следует в сотейник и выбросить. Початки оставить в молочной смеси остывать далее в холодильнике на ночь.

2. На следующий день початки вынуть, срезать зерна и очистить початки тупой стороной ножа. Вернуть зерна и то, что удалось счистить с початка, в молоко. Пюрировать блендером, протереть через сито.

3. Желтки взбить с сахаром. Отделить примерно 300 мл кукурузной жидкости, соединить с желтками, готовить до достижения температуры 85 градусов.

4. Снять с огня, смешать с остальной кукурузной массой, остудить, заморозить во фризере.

5. Подавать с несколькими кристалликами соли.

Кокосовая сгущенка

Для этого рецепта можно использовать любое растительное молоко и обычный сахар. Получается неплохо с соевым, рисовым, миндальным. Рисовое и миндальное необходимо всегда тщательно предварительно процеживать через тонкую ткань. Но мое любимое — кокосовое. Кокосовая сгущенка — идеальный кондитерский ингредиент и прекрасно подходит к холодному кофе.

• **Кокосовое молоко** — 1 л

• **Сахар** — 100 г

• **Соль** — 1,5 г

1. Поместить молоко в сотейник и варить на самом малом огне, поддерживая температуру 78–80 градусов, постоянно помешивая, до упаривания на четверть.

2. Когда масса молока составит 750 г, добавить сахар и соль. Продолжать готовить, отслеживая температуру, до момента, когда масса содержимого кастрюли составит 600 г. Снять с огня, остудить, хранить на всякий случай в холодильнике.

Паннакотта из натто

Натто — это безумно вкусно! Я рад за тех, кто к нему привык, и жалею тех, кто к нему не привык. Первое впечатление от натто может быть превратным: ферментированные соевые бобы довольно-таки страшного вида, слизистые и с необычным запахом. Такое описание не вызывает ни малейшего желания это попробовать. Но можно о натто сказать иначе: это продукт, от которого, привыкнув однажды, уже невозможно отвыкнуть, концентрат умами, объединение в одном продукте вкусов шоколада, пармезана, голубого сыра, какао и специй. Это еда, которую японские школьники едят на завтрак, — а значит, можем есть и мы.

В течение длительного времени мы подавали в ресторане самодельное натто — и не только традиционным образом (с имбирем, зеленым луком и соевым соусом), но и в качестве десерта: делали с ним паннакотту. Характерная скользкая субстанция, которая окружает бобы, образовывала синергетическую связь с желатином. Желе в итоге приобретало необычную текстуру: оно становилось несколько эластичнее, более тянущимся. А главное, — было полное ощущение, что в десерт добавлены сразу все перечисленные мною вкусы, а также несколько видов сыра. Сахара мы, кстати, добавляли очень мало, и в итоге десерт оставлял у людей очень высоко поднятую бровь.

Наттомото — закваска для натто — состоит в основном из спор сенной палочки. Bacillus subtilis — почвенная бактерия, и часто ее выделяют из экстракта сена и старых листьев. Она мощный колонист, развивается быстро, вытесняя прочую флору, так что продукт, ферментированный с ее помощью, почти наверняка свободен от других бацилл. Для человека эта бактерия не опасна. В прошлом натто получали, оставляя на время вареную сою завернутой в рисовую солому, на которой, очевидно, жили колонии сенной палочки.

Кстати, натто можно делать не только из сои, но и из фасоли и других бобовых и даже из гречки.

Натто

• **Соевые бобы** — 1 кг, *надо стараться выбирать бобы некрупной разновидности*

• **Наттомото —** 0,1 г; *на один-два раза можно использовать в качестве закваски 50–70 г уже готового натто*

1. Бобы замочить на сутки в холодной воде, один раз (через 12 часов) поменять воду.

2. Поместить в сито пароварки марлю или вафельное

полотенце. Выложить бобы. Готовить на пару 4–6 часов. Бобы должны полностью приготовиться и размягчиться, так, чтобы можно было без затруднения раздавить их пальцами.

3. Стерилизовать кипятком силиконовую лопатку, чашку для смешивания закваски, миску и блюдо, достаточно большое, чтобы бобы можно было разложить слоем не толще 2 см.

4. Культуру размешать в 2 ст. л. холодной кипяченой воды. Если используется готовый натто, растереть его с несколькими столовыми ложками холодной кипяченой воды и размешать пасту с бобами.

5. Переложить сою в миску, разбрызгать раствор культуры, тщательно перемешать лопаткой. Выложить на блюдо и распределить равномерно. Накрыть блюдо чистой марлей или вафельным полотенцем и закрепить шпагатом или резиновым кольцом.

6. Поместить блюдо в дегидратор или духовку при температуре 40 градусов и оставить на 22–24 часа. Если размер чаши позволяет, можно использовать также мультиварку с термостатом.

7. Достать блюдо и, не снимая марли, убрать остывать в холодильник.

8. Полностью остывший натто готов. Открыть, понюхать, попробовать, удивиться. Натто можно хранить до двух недель в холодильнике и несколько месяцев — в замороженном виде.

Паннакотта

• **Молоко** — 375 мл
• **Сливки 33 %-е** — 350 мл
• **Сахар** — 40 г
• **Соль** — 4 г
• **Желатин —** 15 г, *замочить в холодной воде и отжать*
• **Натто** — 100 г

1. Молоко, 250 мл сливок, сахар, соль и желатин смешать в сотейнике, нагреть до растворения желатина, процедить.

2. Смешать в сотейнике натто и 100 мл сливок, довести до кипения, снять с огня. Как остынет, перемешать с основой паннакотты.

3. Залить в порционные формочки в два захода, чтобы натто не осел на дно. Сначала заполнить формы наполовину и дать застыть в холодильнике. Заполнить оставшейся массой. Дать застыть.

Благодарности

Люди и не люди, без которых эта книга не получилась бы или стала совсем не такой:

Максим Горцаколян, который подбил меня готовить для людей за деньги.

Роман Гершуни, который впервые показал мне, что быть поваром не страшно, а только иногда утомительно.

Аврора Огородник, которая вовремя мне подкинула кое-что почитать, а еще привезла во Львов.

Мои партнеры ***Слава Ланкин, Павел Лисюков и Евгений Самолетов***, которые работают, пока я занимаюсь салосовершенствованием.

Евгений Самолетов отдельно от других, который добровольно нарисовал картинки и вообще.

Олег Кусов и ***Михаил Сальников***, которые стали шефами лучше меня.

Илья Демковский, содействие которого неоценимо, а плечи очень широки.

Андрей Худо, ***Дмитрий Герасимов*** и ***Юрий Назарук***, основатели компании ***!Fest*** во Львове, у которых я учусь год за три.

Издание ***Meduza***, которое научило меня высказываться точно и кратко, что, впрочем, не пригодилось в этой книге.

Издания ***Afisha Daily*** и ***Eda.ru***, которые подвижнически публикуют то, что я думаю о еде и не только.

Марианна Орлинкова за мощный старт и возможность как следует поразмыслить.

Николай Александров, который познакомил меня с ***Анастасией Чуковской***, которая познакомила меня с «Индивидуумом».

Роман Лошманов, идеальный, но невидимый редактор, которого я ни разу не увидел воочию за время подготовки книги.

Всем остальным, которые ничего не спрашивали, но все равно читают.